P 3463

1959

COMITÉ DES FRUITS A CIDRE ET DES PRODUCTIONS CIDRICOLES

42, Rue du Louvre - PARIS - 1er

ÉTUDE TECHNOLOGIQUE

DE

VARIÉTÉS DE POMMES A CIDRE

par

J. TAVERNIER, P. JACQUIN

et leurs Collaborateurs

Station de Recherches Cidricoles de RENNES

(Institut National de la Recherche Agronomique)

CENTRE NATIONAL DE RECHERCHES AGRONOMIQUES
SERVICE DE
1 FEV. 1973
DOCUMENTATION
VERSAILLES

TOME II

1959

ET-2

ETUDE TECHNOLOGIQUE
DE
VARIETES DE POMMES A CIDRE

par

J. TAVERNIER, P. JACQUIN

et

leurs Collaborateurs

Station de Recherches Cidricoles
de Rennes

(Institut National de la Recherche Agronomique)

- TOME II -

VARIETES ETUDIEES

Dans le Tome I de cette étude ont été présentés les résultats analytiques des moûts et des cidres des 84 variétés de pommes à cidre, récoltées dans les cinq départements bretons, la Mayenne, la Sarthe et les Basses-Pyrénées.

Le Tome II groupe les résultats se rapportant aux 95 variétés de pommes à cidre récoltées dans les cinq départements normands, l'Aisne, la Seine-et-Marne, la Somme et l'Yonne.

Voici la liste de ces 95 Variétés :

- 22 variétés récoltées dans le Calvados :

BARRIERE, BISQUET, CARTIGNY, CIMETIERE, CLOS RENAUX, EGYPTIA, FERTILE D'ABLON, FERTILE DE LA THILLAYE, GAGNEVIN, GERMAINE, GROIN D'ANE, GROS BOIS, GROSSE CHESNAIE, JEANNETONNE, JOLY ROUGE, LATOUR, MERIENNET, MOULIN A VENT, NOE BINAY, NOËL DES CHAMPS, ORDRE A BENOIT, PETITE SORTE DUPARC DUFOUR, POMME AIGRE, POMME BLEUE, POMME DE CARÊME, POMME DE GLANE, ROUGE AMERET, SAINT-PHILBERT, SOLAGE A GOUET.

- 15 variétés récoltées dans l'Eure :

BEDAN, BINET DORE, BINET ROUGE, BISQUET, BRAMTÔT, DOUX VERÊT DE CARROUGES, FREQUIN LAJOIE, HERBAGE SEC, JEAN TROTTIN, JOLY, METTAIS, PANNETERIE, REINE DES HÂTIVES, ROUGE DURET, SAINT-MARTIN.

- 24 variétés récoltées dans la Manche :

BEDA, BELLE FILLE DE LA MANCHE, BESACE, BOIS GUIGNAUD, CHARGE SOUVENT, CIMETIERE, COEUR DUR, CLOZETTE, CROLLON, DOUX AMER, DOUX AU GOBER, DOUX LOZON, ERQUERQUEVILLE, FEUILLARD, GRASSE LANGUE (GRASSE LANDE), GRISE, LE BOYER, OEIL DE CHAT, OLIVIER, PETIT AMER, QUATRE BIERES AMER, QUATRE BIERES DOUX, TAUREAU, TETE DE BREBIS.

- 7 variétés récoltées dans l'Orne :

BELLE FILLE DE TINCHEBRAY, BERAT BLANC, FENOUILLETTE PETITE, MARIN ONFROY, MEDAILLE D'OR, PETIT MUSCADET DE L'ORNE, ROUSSE DE L'ORNE.

- 5 variétés récoltées dans la Seine-Maritime :

GRISE DIEPPOIS, MUSCADET DE DIEPPE, MUSCADET DE LA SEINE-INFERIEURE, PETITE AMERE DE BRAY, ROSSIGNOL.

- 4 variétés récoltées dans l'Aisne :

ALCADAS, ARMAGNAC, CARISIS BLANC, NOIRE DE VITRY.

- 2 variétés récoltées dans la Seine-et-Marne :

BARRE, CHATAIGNIER.

- 1 variété récoltée dans la Somme :

BARBARIE

- 8 variétés récoltées dans l'Yonne :

AVROLLES, BASSARD, NEZ DE CHAT, NEZ PLAT, PETIT LOCARD, SEBIN, SEBIN GROS, SEBIN VERT.

La technique de fabrication des moûts et des cidres, ainsi que les méthodes analytiques utilisées sont identiques à celles décrites dans le Tome I.

L'interprétation des résultats présentés dans le Tome I s'applique également aux résultats des 95 Variétés de pommes à cidre groupées dans le Tome II.

CALVADOS

Variété : BARRIERE

Origine : Cidrerie de Montgommery, Ste-Foy de Montgommery

ELEMENTS DOSES	Récolte 1952-53	
	Moût	Cidre
Date de brassage	10 Déc. 52	
Date de mise en bouteilles		20 Août 53
Rendement en litres pour 100 kilos	75,8	
Dégustation	acidulé	acidulé
Densité à 15°C	1045,2	1004,9
Degré réfractométrique à 20°C	11,58	
Extrait sec total en g. par litre	111,75	27,9
Sucres réducteurs en g. par litre	86,5	7,16
Sucres totaux » »	94,25	7,16
Lévulose » »	72,4	5,5
Glucose » »	14,1	1,66
Saccharose » »	7,4	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,76	
Saccharose/Sucres totaux	0,07	
Glucose/Lévulose	0,15	0,30
Extrait sec réduit en g. par litre	18,50	21,74
pH. à 18°C	3,55	3,60
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	3,23	3,28
Acidité volatile » » »		0,19
Acidité fixe » » »		3,09
Alcool acquis pour 100		5°2
Alcool en puissance »		0°3
Alcool total »		5°5
Tanin en g. par litre	1,48	1,52
Matières minérales en g. par litre	2,82	2,92
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	67,9	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,72	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	65,1	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,70	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		25,9
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		56,3

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété n'est pas d'une grande richesse en matières azotées, mais la défécation n'ayant pratiquement pas éliminé d'azote, le rapport Azote/Sucres totaux est resté supérieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation du sucre a été presque complète.

Du fait de la faible richesse saccharine de son moût, cette variété n'est pas à retenir.

CALVADOS

Variété : BISQUET (Variété recommandée)

Origine : Centre d'Etudes du Pays d'Auge, Lisieux

ELEMENTS DOSES	Récolte 1954-55	
	Moût	Cidre
Date de brassage	5 Janv.55	
Date de mise en bouteilles		5 Sept. 55
Rendement en litres pour 100 kilos	61,7	
Dégustation	doux	sucré
Densité à 15°C	1044,5	1020,2
Degré réfractométrique à 20°C	10,8	
Extrait sec total en g. par litre	111,5	59,75
Sucres réducteurs en g. par litre	77,0	41,4
Sucres totaux » »	94,2	41,4
Lévulose » »	48,6	29,1
Glucose » »	28,4	12,3
Saccharose » »	16,5	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,51	
Saccharose/Sucres totaux	0,17	
Glucose/Lévulose	0,58	0,42
Extrait sec réduit en g. par litre	18,3	19,35
pH. à 18°C	4,15	4,15
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,76	1,61
Acidité volatile » » »		0,29
Acidité fixe » » »		1,32
Alcool acquis pour 100		3°0
Alcool en puissance »		2°4
Alcool total »		5°4
Tanin en g. par litre	2,0	2,0
Matières minérales en g. par litre	2,83	
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	42,7	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,45	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	21,7	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,25	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		23,8
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		40,9

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est très pauvre en matières azotées, mais pauvre également en sucre. La défécation ayant éliminé 50,8% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres totaux est très inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre s'est conservé doux.

Type de la variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

CALVADOS

Variété : CARTIGNY (Variété recommandée)

Origine : Nonant - Verger Pilote C
N° de l'arbre 46

ELEMENTS DOSES	Récolte 1950-51	
	Moût	Cidre
Date de brassage	29 Nov. 50	
Date de mise en bouteilles		15 Mai 51
Rendement en litres pour 100 kilos	60,2	
Dégustation	doux	doux
Densité à 15°C	1057,2	1027,0
Degré réfractométrique à 20°C	14,3	
Extrait sec total en g. par litre	146,0	81,10
Sucres réducteurs en g. par litre	110,2	63,25
Sucres totaux » »	132,2	63,25
Lévulose » »	82,4	51,80
Glucose » »	27,8	11,45
Saccharose » »	19,9	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,62	
Saccharose/Sucres totaux	0,15	
Glucose/Lévulose	0,33	0,22
Extrait sec réduit en g. par litre	14,8	18,85
pH. à 18°C	4,05	4,05
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,27	1,57
Acidité volatile » » »		0,34
Acidité fixe » » »	1,27	1,23
Alcool acquis pour 100		3°6
Alcool en puissance »		3°6
Alcool total »		7°2
Tanin en g. par litre	2,24	2,15
Matières minérales en g. par litre	2,37	2,81
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	87,5	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,66	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	57,4	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,44	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		22,4
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Bien que ce moût n'ait pas subi une véritable défécation avec montée du chapeau, les lies qui se sont précipitées ont entraîné une certaine qualité de matières azotées, ce qui a permis au cidre de se conserver doux.

Variété spécialement apte à la fabrication des cidres se conservant naturellement doux.

CALVADOS

Variété : CIMETIERE (Variété recommandée)

Origine : Martin, Mesnil Durand

ELEMENTS DOSES	Récolte 1950-51	
	Moût	Cidre
Date de brassage	19 Déc. 50	
Date de mise en bouteilles		14 Août 51
Rendement en litres pour 100 kilos	57,7	
Dégustation	doux	doux
Densité à 15°C	1049,8	1025,2
Degré réfractométrique à 20°C	12,3	
Extrait sec total en g. par litre	125,7	79,22
Sucres réducteurs en g. par litre	98,1	56,76
Sucres totaux » »	107,0	56,76
Lévulose » »	79,6	49,42
Glucose » »	18,5	7,34
Saccharose » »	10,8	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,74	
Saccharose/Sucres totaux	0,10	
Glucose/Lévulose	0,23	0,14
Extrait sec réduit en g. par litre	19,7	23,46
pH. à 18°C	4,27	4,10
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	0,98	2,05
Acidité volatile » » »		0,39
Acidité fixe » » »	0,98	1,66
Alcool acquis pour 100		3°0
Alcool en puissance »		3°2
Alcool total »		6°2
Tanin en g. par litre	2,75	2,48
Matières minérales en g. par litre	2,60	2,64
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	48,3	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,45	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	23,8	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,25	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		16,10
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété étant naturellement pauvre en matières azotées, la défécation lui a enlevé cependant 50% d'azote. Le rapport Azote/Sucres totaux, après défécation tombant à 0,25, la fermentation n'a pas été complète et le cidre est resté doux.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

CALVADOS

Variété : CLOS RENAUX (Variété recommandée)

Origine : Martin, Mesnil Durand

ELEMENTS DOSES	Récolte 1949-50	
	Moût	Cidre
Date de brassage	5 Déc. 49	
Date de mise en bouteilles		20 Juin 50
Rendement en litres pour 100 kilos	53,0	
Dégustation	doux	doux
Densité à 15°C	1063,8	1029,2
Degré réfractométrique à 20°C	15,9	
Extrait sec total en g. par litre	163,1	89,04
Sucres réducteurs en g. par litre	113,7	63,7
Sucres totaux » »	140,0	63,7
Lévulose » »	88,2	54,0
Glucose » »	25,5	9,7
Saccharose » »	25,8	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,63	0,84
Saccharose/Sucres totaux	0,18	
Glucose/Lévulose	0,29	0,17
Extrait sec réduit en g. par litre	24,1	26,34
pH. à 18°C	3,80	4,13
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,86	2,66
Acidité volatile » » »		0,30
Acidité fixe » » »		2,36
Alcool acquis pour 100		4°4
Alcool en puissance »		3°68
Alcool total »		8°08
Tanin en g. par litre	2,44	2,40
Matières minérales en g. par litre	2,15	2,92
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	56,0	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,40	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	33,6	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,29	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		18,90
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est très pauvre en matières azotées. La défécation enlevant 40% des matières azotées, le rapport Azote / Sucres totaux est nettement inférieur à 0,4 : de ce fait, le cidre s'est stabilisé avant fermentation complète des sucres.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

CALVADOS

Variété : EGYPTIA (Variété recommandée)

Origine : René Martin, Mesnil-Durand

ELEMENTS DOSES	Récolte 1952-53	
	Moût	Cidre
Date de brassage	22 Déc. 52	
Date de mise en bouteilles		21 Sept. 53
Rendement en litres pour 100 kilos	56,0	
Dégustation	doux-amer	doux-amer
Densité à 15°C	1050,7	1027,5
Degré réfractométrique à 20°C	12,87	
Extrait sec total en g. par litre	126,2	80,7
Sucres réducteurs en g. par litre	75,25	59,62
Sucres totaux » »	108,25	59,62
Lévulose » »	64,4	50,32
Glucose » »	10,85	9,3
Saccharose » »	33,2	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,59	
Saccharose/Sucres totaux	0,30	
Glucose/Lévulose	0,18	0,18
Extrait sec réduit en g. par litre	18,95	22,1
pH. à 18°C	3,77	3,62
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,57	2,15
Acidité volatile » » »		0,31
Acidité fixe » » »		1,84
Alcool acquis pour 100		2°9
Alcool en puissance »		3°4
Alcool total »		6°3
Tanin en g. par litre	3,00	2,96
Matières minérales en g. par litre	2,35	2,55
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	35,0	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,32	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	22,4	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,21	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		17,5
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		40,9

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est naturellement pauvre en azote. Du fait de l'élimination d'une partie de l'azote par la défécation, le rapport Azote/Sucres totaux est inférieur à 0,4 : de ce fait, le cidre a conservé une certaine quantité de sucres.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres doux.

CALVADOS

Variété : FERTILE D'ABLON

Origine : Pottier, Ablon, canton d'Honfleur
Centre d'Etudes du Pays d'Auge, Lisieux

ELEMENTS DOSES	Récolte 1954-55	
	Moût	Cidre
Date de brassage	17 Janv. 55	
Date de mise en bouteilles		5 Sept. 55
Rendement en litres pour 100 kilos	59,4	
Dégustation	doux	sec, amer
Densité à 15°C	1054,0	1001,3
Degré réfractométrique à 20°C	13,3	
Extrait sec total en g. par litre	136,3	24,55
Sucres réducteurs en g. par litre	111,0	2,0
Sucres totaux » »	117,5	2,0
Lévulose » »	80,5	2,0
Glucose » »	30,5	
Saccharose » »	7,5	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,68	
Saccharose/Sucres totaux	0,06	
Glucose/Lévulose	0,37	
Extrait sec réduit en g. par litre	19,8	23,55
pH. à 18°C	4,2	4,15
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,66	1,22
Acidité volatile » » »		0,17
Acidité fixe » » »		1,05
Alcool acquis pour 100		6°8
Alcool en puissance »		néant
Alcool total »		6°8
Tanin en g. par litre	2,96	3,12
Matières minérales en g. par litre	2,62	2,27
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	77,7	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,66	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	61,6	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,52	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		35,7
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		38,4

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est d'une richesse moyenne en matières azotées. La défécation n'ayant éliminé que 20,7% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres totaux est resté supérieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation a été complète et le cidre est devenu sec.

Variété apte à la fabrication de cidres secs et d'eaux-de-vie de cidre.

CALVADOS

Variété : FERTILE DE LA THILLAYE

Origine : Gabriel Paul, Saint-Etienne de la Thillaye

ELEMENTS DOSES	Récolte 1949-50	
	Moût	Cidre
Date de brassage	21 Déc. 49	
Date de mise en bouteilles		24 Mai 50
Rendement en litres pour 100 kilos	58,0	
Dégustation	doux-acidulé	sec
Densité à 15°C	1064,2	1010,7
Degré réfractométrique à 20°C	16,1	
Extrait sec total en g. par litre	165,5	49,71
Sucres réducteurs en g. par litre	128,2	23,3
Sucres totaux » »	143,0	23,3
Lévulose » »	96,9	21,0
Glucose » »	31,3	2,3
Saccharose » »	15,4	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,67	0,90
Saccharose/Sucres totaux	0,10	
Glucose/Lévulose	0,32	0,10
Extrait sec réduit en g. par litre	23,5	27,41
pH. à 18°C	3,75	3,83
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	2,35	3,72
Acidité volatile » » »		0,12
Acidité fixe » » »		3,60
Alcool acquis pour 100		7°20
Alcool en puissance »		1°3
Alcool total »		8°5
Tanin en g. par litre	1,64	1,60
Matières minérales en g. par litre	3,46	3,68
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	70,5	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,49	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	54,6	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,44	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		23,8
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est pauvre en matières azotées. Malgré une défécation enlevant 22,5% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres totaux reste légèrement supérieur à 0,4 : de ce fait, le cidre s'est stabilisé seulement à 1010,7.

CALVADOS

Variété : GAGNEVIN

Origine : Verger-Pilote P, Chouain
Arbre N° 256

ELEMENTS DOSES	Récolte 1950-51	
	Moût	Cidre
Date de brassage	13 Nov. 50	
Date de mise en bouteilles		27 Mai 51
Rendement en litres pour 100 kilos	49,0	
Dégustation	doux	
Densité à 15°C	1058,5	1008,2
Degré réfractométrique à 20°C	14,6	
Extrait sec total en g. par litre	148,6	43,52
Sucres réducteurs en g. par litre	98,1	18,48
Sucres totaux » »	128,2	18,48
Lévulose » »	81,4	17,80
Glucose » »	16,7	0,68
Saccharose » »	28,9	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,63	
Saccharose/Sucres totaux	0,22	
Glucose/Lévulose	0,20	0,04
Extrait sec réduit en g. par litre	21,4	26,04
pH. à 18°C	4,28	4,0
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,12	2,45
Acidité volatile » » »		0,66
Acidité fixe » » »	1,12	1,79
Alcool acquis pour 100		6°3
Alcool en puissance »		1°0
Alcool total »		7°3
Tanin en g. par litre	2,52	2,20
Matières minérales en g. par litre	2,25	2,45
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	84,0	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,65	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	39,9	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,41	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		17,5
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est assez riche en matières azotées. Bien que ce moût n'ait pas subi une véritable défécation, les lies qui se sont précipitées ont appauvri insuffisamment en azote et la fermentation s'est poursuivie assez loin.

CALVADOS

Variété : GERMAINE (Variéré recommandée)

Origine : Deschamps, Ouilly-le-Houlay

ELEMENTS DOSES	Récolte 1949-50	
	Moût	Cidre
Date de brassage	7 Déc. 49	
Date de mise en bouteilles		8 Juin 50
Rendement en litres pour 100 kilos	63,0	
Dégustation	doux	légèrement amer, sec
Densité à 15°C	1055,5	1004,0
Degré réfractométrique à 20°C	13,7	
Extrait sec total en g. par litre	141,6	30,33
Sucres réducteurs en g. par litre	95,2	6,4
Sucres totaux » »	120,5	6,4
Lévulose » »	80,2	6,0
Glucose » »	15,0	0,4
Saccharose » »	25,2	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,66	0,93
Saccharose/Sucres totaux	0,20	
Glucose/Lévulose	0,18	0,07
Extrait sec réduit en g. par litre	22,1	24,93
pH. à 18°C	3,97	3,92
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,80	3,92
Acidité volatile » » »		0,20
Acidité fixe » » »		3,72
Alcool acquis pour 100		7°0
Alcool en puissance »		0°3
Alcool total »		7°3
Tanin en g. par litre	1,48	1,34
Matières minérales en g. par litre	2,90	3,39
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	76,3	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,63	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	54,6	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,46	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		24,5

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est assez pauvre en matières azotées. Malgré une défécation ayant éliminé 28,4% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres totaux reste encore supérieur à 0,4 : de ce fait, le cidre a fermenté presque complètement.

Variété convenant à la fabrication de cidres secs et d'eaux-de-vie.

CALVADOS

Variété : GROIN D'ANE (Variété recommandée)

Origine : René Martin, Mesnil-Durand

ELEMENTS DOSES	Récolte 1952-53	
	Moût	Cidre
Date de brassage	6 Janv.53	
Date de mise en bouteilles		21 Sept.53
Rendement en litres pour 100 kilos	57,4	
Dégustation	doux	doux, amer
Densité à 15°C	1050,7	1024,5
Degré réfractométrique à 20°C		
Extrait sec total en g. par litre	131,30	75,4
Sucres réducteurs en g. par litre	103,00	53,36
Sucres totaux » »	109,25	53,36
Lévulose » »	77,50	45,6
Glucose » »	25,50	7,76
Saccharose » »	5,10	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,70	
Saccharose/Sucres totaux	0,04	
Glucose/Lévulose	0,33	0,17
Extrait sec réduit en g. par litre	23,05	23,04
pH. à 18°C	3,95	3,80
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,22	1,47
Acidité volatile » » »		0,56
Acidité fixe » » »		0,91
Alcool acquis pour 100		3°3
Alcool en puissance »		3°0
Alcool total »		6°3
Tanin en g. par litre	1,96	1,68
Matières minérales en g. par litre	2,52	2,25
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	52,5	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,47	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	28,7	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,31	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		23,8
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est naturellement pauvre en matières azotées. La défécation ayant insolubilisé 45% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres totaux est inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre est resté doux.

Variéré spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

CALVADOS

Variété : GROS BOIS (Variété recommandée)

Origine : Verger-Pilote I, Villiers-le-Sec

ELEMENTS DOSES	Récolte 1950-51	
	Moût	Cidre
Date de brassage	13 Nov.50	
Date de mise en bouteilles		27 Juin 51
Rendement en litres pour 100 kilos	60,3	
Dégustation	doux-amer	doux-amer
Densité à 15°C	1061,4	1017,3
Degré réfractométrique à 20°C	15,4	
Extrait sec total en g. par litre	158,1	62,62
Sucres réducteurs en g. par litre	95,6	40,7
Sucres totaux » »	140,2	40,7
Lévulose » »	80,9	35,7
Glucose » »	14,7	5,0
Saccharose » »	42,5	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,57	
Saccharose/Sucres totaux	0,31	
Glucose/Lévulose	0,18	0,14
Extrait sec réduit en g. par litre	18,9	22,92
pH. à 18°C	3,93	3,95
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	2,05	2,94
Acidité volatile » » »		0,14
Acidité fixe » » »	2,05	2,80
Alcool acquis pour 100		5°7
Alcool en puissance »		2°3
Alcool total »		8°0
Tanin en g. par litre	4,72	4,68
Matières minérales en g. par litre	2,75	3,05
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	109,2	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,78	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	73,5	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,54	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		31,5
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est riche en matières azotées. Malgré une forte défécation, l'appauvrissement en azote du moût n'est que de 32%. Bien que le rapport Azote/Sucres totaux, après défécation, soit supérieur à 0,4, le cidre s'est stabilisé à 1017 : ceci indique qu'une partie des matières azotées n'étaient pas assimilables par la levure, fait confirmé par la teneur en azote relativement élevée du cidre à la mise en bouteilles.

CALVADOS

Variété : GROSSE CHESNAIE

Origine : Tourgis, Neuville près Vire
Verger-Pilote G

ELEMENTS DOSES	Récolte 1950-51	
	Moût	Cidre
Date de brassage	8 Nov.50	
Date de mise en bouteilles		15 Mai 51
Rendement en litres pour 100 kilos	70,7	
Dégustation	doux	
Densité à 15°C	1053,8	1001,5
Degré réfractométrique à 20°C	13,1	
Extrait sec total en g. par litre	136,2	22,72
Sucres réducteurs en g. par litre	95,6	4,33
Sucres totaux » »	122,2	4,33
Lévulose » »	70,4	3,66
Glucose » »	25,2	0,67
Saccharose » »	25,1	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,66	
Saccharose/Sucres totaux	0,20	
Glucose/Lévulose	0,35	0,18
Extrait sec réduit en g. par litre	15,0	19,39
pH. à 18°C	3,95	3,90
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,90	2,40
Acidité volatile » » »		0,14
Acidité fixe » » »	1,90	2,26
Alcool acquis pour 100		6°6
Alcool en puissance »		0°20
Alcool total »		6°8
Tanin en g. par litre	1,80	1,68
Matières minérales en g. par litre	2,56	2,72
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	155,4	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	1,27	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	106,4	
Azote/Sucres totaux, après défécation	1,02	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		41,3
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est très riche en matières azotées. N'ayant pas subi de véritable défécation avec montée du chapeau, ce moût conserve un rapport Azote/Sucres totaux très élevé : la fermentation est donc complète.

Variété spécialement apte à la production de cidres secs et d'eaux-de-vie de cidre.

CALVADOS

Variété : JEANNETONNE

Origine : Martin, Mesnil-Durand

ELEMENTS DOSES	Récolte 1950-51	
	Moût	Cidre
Date de brassage	11 Déc. 50	
Date de mise en bouteilles		27 Juin 51
Rendement en litres pour 100 kilos	59,4	
Dégustation	doux	sec
Densité à 15°C	1050,1	1008,7
Degré réfractométrique à 20°C	12,5	
Extrait sec total en g. par litre	127,2	35,3
Sucres réducteurs en g. par litre	88,2	17,04
Sucres totaux » »	108,2	17,04
Lévulose » »	80,4	16,6
Glucose » »	7,8	0,44
Saccharose » »	20,5	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,74	
Saccharose/Sucres totaux	0,18	
Glucose/Lévulose	0,10	0,02
Extrait sec réduit en g. par litre	20,0	19,26
pH. à 18°C	4,12	4,20
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,17	1,81
Acidité volatile » » »		0,24
Acidité fixe » » »	1,17	1,57
Alcool acquis pour 100		5°5
Alcool en puissance »		0°9
Alcool total »		6°4
Tanin en g. par litre	1,76	1,68
Matières minérales en g. par litre	2,08	2,38
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	58,1	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,53	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	35,0	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,33	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		17,5
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est naturellement pauvre en matières azotées. La défécation a éliminé 39% de l'azote primitif ramenant le rapport Azote/Sucres totaux à un chiffre inférieur à 0,4. Malgré cette carence, le cidre a conservé peu de sucre : les matières azotées se trouvent sous une forme presque en totalité assimilable par la levure, dans le moût de cette variété.

CALVADOS

Variété : JOLY ROUGE

Origine : René Martin, Mesnil-Durand

ELEMENTS DOSES	Récolte 1952-53	
	Moût	Cidre
Date de brassage	8 Déc. 52	
Date de mise en bouteilles		20 Août 53
Rendement en litres pour 100 kilos	56,5	
Dégustation	doux	légèrt sucré
Densité à 15°C	1051,5	1008,5
Degré réfractométrique à 20°C	13,27	
Extrait sec total en g. par litre	128,5	40,4
Sucres réducteurs en g. par litre	98,5	20,63
Sucres totaux » »	109,25	20,63
Lévulose » »	78,7	19,4
Glucose » »	19,8	1,23
Saccharose » »	11,7	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,72	
Saccharose/Sucres totaux	0,10	
Glucose/Lévulose	0,15	0,08
Extrait sec réduit en g. par litre	20,25	20,77
pH. à 18°C	4,15	4,05
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,08	1,71
Acidité volatile » » »		0,27
Acidité fixe » » »		1,44
Alcool acquis pour 100		5°6
Alcool en puissance »		1°1
Alcool total »		6°7
Tanin en g. par litre	2,44	2,56
Matières minérales en g. par litre	2,85	2,80
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	44,1	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,40	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	35,0	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,32	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		21,0
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		33,2

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est naturellement pauvre en matières azotées. La défécation ayant éliminé 22% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres totaux est inférieur à 0,4. Cependant, la fermentation s'est poursuivie et le cidre n'a conservé que peu de sucres : on doit admettre que la forme d'azote de cette variété est particulièrement assimilable par le levure.

CALVADOS

Variété : LATOUR

Origine : Cidrerie de Montgommery, Ste-Foy de Montgommery

ELEMENTS DOSES	Récolte 1952-53	
	Moût	Cidre
Date de brassage	15 Déc. 52	
Date de mise en bouteilles		26 Juin 53
Rendement en litres pour 100 kilos	55,8	
Dégustation	doux	sec
Densité à 15°C	1048,0	1000,9
Degré réfractométrique à 20°C	11,94	
Extrait sec total en g. par litre	120,45	24,5
Sucres réducteurs en g. par litre	89,0	2,54
Sucres totaux » »	99,0	2,54
Lévulose » »	70,0	2,54
Glucose » »	19,0	néant
Saccharose » »	9,5	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,70	
Saccharose/Sucres totaux	0,10	
Glucose/Lévulose	0,27	0,0
Extrait sec réduit en g. par litre	22,45	22,96
pH. à 18°C	4,00	4,15
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,37	1,36
Acidité volatile » » »		0,15
Acidité fixe » » »		1,21
Alcool acquis pour 100		6°0
Alcool en puissance »		néant
Alcool total »		6°0
Tanin en g. par litre	1,80	1,84
Matières minérales en g. par litre	2,70	3,0
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	81,2	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,82	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	70,7	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,71	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		37,1
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		79,3

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est d'une richesse moyenne en matières azotées. La défécation ayant éliminé seulement 12% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres totaux est resté très supérieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation a été complète et le cidre est devenu sec.

Du fait de la faible richesse saccharine de son moût, cette variété n'est pas à retenir.

CALVADOS

Variété : MERIENNET (Variété recommandée)

Origine : Tirard, Saint-Georges d'Aunay

ELEMENTS DOSES	Récolte 1950-51	
	Moût	Cidre
Date de brassage	15 Nov. 50	
Date de mise en bouteilles		13 Août 51
Rendement en litres pour 100 kilos	57,2	
Dégustation	doux-amer	doux-amer
Densité à 15°C	1062,3	1041,5
Degré réfractométrique à 20°C	15,5	
Extrait sec total en g. par litre	158,6	116,64
Sucres réducteurs en g. par litre	115,2	89,42
Sucres totaux » »	133,7	89,42
Lévulose » »	94,1	74,39
Glucose » »	21,1	15,03
Saccharose » »	17,0	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,69	
Saccharose/Sucres totaux	0,12	
Glucose/Lévulose	0,22	0,16
Extrait sec réduit en g. par litre	25,9	28,22
pH. à 18°C	3,94	4,05
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,42	1,91
Acidité volatile » » »		0,22
Acidité fixe » » »	1,42	1,69
Alcool acquis pour 100		2°3
Alcool en puissance »		5°2
Alcool total »		7°5
Tanin en g. par litre	4,16	3,84
Matières minérales en g. par litre	2,21	2,51
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	51,8	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,38	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	23,8	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,19	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		14,7
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est pauvre en matières azotées. La défécation éliminant encore 54% de l'azote du moût, le rapport Azote/Sucres totaux est très faible : fortement carencé en azote, le cidre reste très sucré.

Variété spécialement apte à la fabrication des cidres se conservant naturellement doux.

CALVADOS

Variété : MOULIN A VENT (Variété recommandée)

Origine : René Martin à Mesnil-Durand

ELEMENTS DOSES	Récolte 1952-53	
	Moût	Cidre
Date de brassage	13 Janv. 53	
Date de mise en bouteilles		21 Sept.53
Rendement en litres pour 100 kilos	55,4	
Dégustation	doux	très sucré
Densité à 15°C	1067,0	1048,8
Degré réfractométrique à 20°C		
Extrait sec total en g. par litre	172,1	135,05
Sucres réducteurs en g. par litre	133,75	103,0
Sucres totaux » »	144,75	103,0
Lévulose » »	102,0	80,8
Glucose » »	31,75	22,2
Saccharose » »	11,30	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,70	
Saccharose/Sucres totaux	0,07	
Glucose/Lévulose	0,31	0,27
Extrait sec réduit en g. par litre	28,35	33,05
pH. à 18°C	3,65	3,77
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	2,11	1,66
Acidité volatile » » »		0,46
Acidité fixe » » »		1,20
Alcool acquis pour 100		2°1
Alcool en puissance »		6°
Alcool total »		8°1
Tanin en g. par litre	3,56	3,36
Matières minérales en g. par litre	2,18	2,50
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	39,9	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,27	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	21,0	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,16	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		19,6
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est particulièrement pauvre en matières azotées. La défécation ayant enlevé encore 45% des matières azotées, le rap-
Azote/Sucres totaux est extrêmement faible. De ce fait, la fermentation s'est stabilisée lorsque le cidre renfermait encore 103 g.de sucre par litre.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

CALVADOS

Variété : NOE BINAY

Origine : Martin, Mesnil-Durand

ELEMENTS DOSES	Récolte 1949-50	
	Moût	Cidre
Date de brassage	7 Déc. 49	
Date de mise en bouteilles		14 Avr.50
Rendement en litres pour 100 kilos	61,0	
Dégustation	doux-amer	amer
Densité à 15°C	1056,2	1017,0
Degré réfractométrique à 20°C	14,0	
Extrait sec total en g. par litre	141,9	59,8
Sucres réducteurs en g. par litre	103,7	36,7
Sucres totaux » »	122,0	36,7
Lévulose » »	76,6	36,5
Glucose » »	27,1	0,2
Saccharose » »	18,6	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,62	0,99
Saccharose/Sucres totaux	0,15	
Glucose/Lévulose	0,35	0,00
Extrait sec réduit en g. par litre	20,9	24,1
pH. à 18°C	4,0	4,30
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,70	2,05
Acidité volatile » » »		0,10
Acidité fixe » » »		1,95
Alcool acquis pour 100		5°0
Alcool en puissance »		2°1
Alcool total »		7°1
Tanin en g. par litre	2,52	2,40
Matières minérales en g. par litre	2,60	2,95
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	84,0	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,68	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	37,8	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,40	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		23,8
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est riche en matières azotées. Grâce à une forte défécation ayant éliminé 55,9% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres totaux s'est abaissé à 0,4 : de ce fait, le cidre s'est stabilisé encore doux.

CALVADOS

Variété : NOEL DES CHAMPS (Variété recommandée)

Origine : René Martin à Mesnil-Durand

ELEMENTS DOSES	Récolte 1952-53	
	Moût	Cidre
Date de brassage	22 Déc. 52	
Date de mise en bouteilles		21 Sept.53
Rendement en litres pour 100 kilos	56,0	doux légt
Dégustation	doux	amer
Densité à 15°C	1050,7	1030,1
Degré réfractométrique à 20°C	12,87	
Extrait sec total en g. par litre	127,95	86,0
Sucres réducteurs en g. par litre	104,5	64,9
Sucres totaux » »	111,75	64,9
Lévulose » »	78,0	54,7
Glucose » »	26,5	10,2
Saccharose » »	7,8	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,69	
Saccharose/Sucres totaux	0,07	
Glucose/Lévulose	0,33	0,18
Extrait sec réduit en g. par litre	17,25	22,1
pH. à 18°C	3,93	3,35
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,17	2,64
Acidité volatile » » »		0,26
Acidité fixe » » »		2,38
Alcool acquis pour 100		2°7
Alcool en puissance »		3°7
Alcool total »		6°4
Tanin en g. par litre	2,36	2,08
Matières minérales en g. par litre	2,40	2,47
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	36,4	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,32	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	20,3	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,18	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		14,0
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		51,2

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est très pauvre en matières azotées. La défécation ayant encore éliminé plus de 40% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres totaux est très inférieur à 0,4 : de ce fait, le cidre est resté très doux.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

CALVADOS

Variété : ORDRE A BENOIT

Origine : Levassort, Saint-Loup de Fribois

ELEMENTS DOSES	Récolte 1949-50	
	Moût	Cidre
Date de brassage	12 Déc. 49	
Date de mise en bouteilles		7 Juin 50
Rendement en litres pour 100 kilos	64,0	
Dégustation	doux	sec
Densité à 15°C	1050,5	1005,3
Degré réfractométrique à 20°C	12,2	
Extrait sec total en g. par litre	130	32,64
Sucres réducteurs en g. par litre	65,2	10,0
Sucres totaux » »	108,2	10,0
Lévulose » »	57,5	9,6
Glucose » »	7,7	0,4
Saccharose » »	40,8	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,53	0,96
Saccharose/Sucres totaux	0,38	
Glucose/Lévulose	0,13	0,04
Extrait sec réduit en g. par litre	22,8	23,64
pH. à 18°C	4,34	4,02
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	0,78	2,89
Acidité volatile » » »		0,10
Acidité fixe » » »		2,79
Alcool acquis pour 100		5°90
Alcool en puissance »		0°5
Alcool total »		6°4
Tanin en g. par litre	1,92	1,92
Matières minérales en g. par litre	1,75	2,26
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	85,1	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,73	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	54,6	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,52	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		27,3
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est riche en matières azotées. Malgré une défécation éliminant 35,8% des matières azotées, le rapport Azote / Sucres totaux reste supérieur à 0,4 : de ce fait, le cidre a fermenté presque complètement.

CALVADOS

Variété : PETITE SORTE DUPARC DUFOUR (Variété recommandée)

Origine : Martin, Mesnil-Durand

ELEMENTS DOSES	Récolte 1950-51	
	Moût	Cidre
Date de brassage	11 Déc. 50	
Date de mise en bouteilles		27 Juin 51
Rendement en litres pour 100 kilos	62,1	
Dégustation	doux	doux
Densité à 15°C	1050,3	1022,7
Degré réfractométrique à 20°C	12,5	
Extrait sec total en g. par litre	128,2	64,7
Sucres réducteurs en g. par litre	92,1	44,2
Sucres totaux » »	111,0	44,2
Lévulose » »	77,1	41,9
Glucose » »	15,0	2,3
Saccharose » »	16,9	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,69	
Saccharose/Sucres totaux	0,13	
Glucose/Lévulose	0,19	0,05
Extrait sec réduit en g. par litre	18,2	21,5
pH. à 18°C	4,06	4,10
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,37	2,20
Acidité volatile » » »		0,27
Acidité fixe » » »	1,37	1,93
Alcool acquis pour 100		3°5
Alcool en puissance »		2°55
Alcool total »		6°05
Tanin en g. par litre	1,20	1,16
Matières minérales en g. par litre	2,50	2,77
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	46,9	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,42	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	25,2	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,34	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		16,8
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est naturellement pauvre en matières azotées. Bien que ce moût n'ait pas subi une véritable défécation avec montée du chapeau, les lies qui se sont précipitées ont entraîné suffisamment d'azote pour le carencer : la fermentation n'a pas été complète et le cidre est resté doux.

Variété apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

CALVADOS

Variété : POMME AIGRE X... (pomme non identifiée)

Origine : Leprince, Heurtevent, Livarot

ELEMENTS DOSES	Récolte 1957-58	
	Moût	Cidre
Date de brassage	14 Nov. 57	
Date de mise en bouteilles		5 Sept.58
Rendement en litres pour 100 kilos		
Dégustation	aigre	acide vineux
Densité à 15°C	1045,3	1004,2
Degré réfractométrique à 20°C	11,0	
Extrait sec total en g. par litre	115,0	27,22
Sucres réducteurs en g. par litre	82,75	3,42
Sucres totaux » »	91,75	3,42
Lévulose » »	64,30	0,75
Glucose » »	18,45	2,67
Saccharose » »	10,0	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,70	
Saccharose/Sucres totaux	0,11	
Glucose/Lévulose	0,28	3,42
Extrait sec réduit en g. par litre	24,25	24,80
pH. à 18°C	3,30	3,35
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	6,27	6,07
Acidité volatile » » »		0,10
Acidité fixe » » »		5,97
Alcool acquis pour 100		5°5
Alcool en puissance »		0°1
Alcool total »		5°6
Tanin en g. par litre	1,60	1,60
Matières minérales en g. par litre	3,15	2,98
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	66,5	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,72	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	55,3	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,60	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		29,4
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Variété se classant dans la catégorie des pommes aigres. Bien que la richesse saccharine de son moût soit un peu faible, cette variété convient pour la fabrication des jus de pommes, des concentrés de jus de pommes, ou encore pour relever l'acidité des moûts de pommes douces et des pommes douces-amères, dans la fabrication des cidres doux.

CALVADOS

Variété : POMME BLEUE

Origine : Roger Langenhagen, Manerbe

ELEMENTS DOSES	Récolte 1949-50	
	Moût	Cidre
Date de brassage	3 Janv. 50	
Date de mise en bouteilles		20 Juin 50
Rendement en litres pour 100 kilos	59,0	
Dégustation	doux	doux
Densité à 15°C	1051,0	1028,3
Degré réfractométrique à 20°C	12,7	
Extrait sec total en g. par litre	129,8	80,3
Sucres réducteurs en g. par litre	106,1	62,5
Sucres totaux » »	112,2	62,5
Lévulose » »	88,3	57,3
Glucose » »	17,8	5,2
Saccharose » »	5,5	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,78	0,91
Saccharose/Sucres totaux	0,04	
Glucose/Lévulose	0,20	0,09
Extrait sec réduit en g. par litre	18,6	18,8
pH. à 18°C	4,18	3,87
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,12	2,30
Acidité volatile » » »		0,25
Acidité fixe » » »		2,05
Alcool acquis pour 100		2°7
Alcool en puissance »		3°6
Alcool total »		6°3
Tanin en g. par litre	1,24	1,12
Matières minérales en g. par litre	2,10	2,62
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	41,3	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,36	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	23,8	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,23	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		14,7
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est très pauvre en matières azotées. Bien que ce moût n'ait pas subi la défécation, le rapport Azote/Sucres totaux est inférieur à 0,4 : de ce fait, le cidre s'est stabilisé avant fermentation complète des sucres.

Variété spécialement apte à la fabrication des cidres se conservant naturellement doux,

CALVADOS

Variété : POMME DE CAREME

Origine : Centre d'Etudes de Lisieux

ELEMENTS DOSES	Récolte 1954-55	
	Moût	Cidre
Date de brassage	24 Janv.55	
Date de mise en bouteilles		8 Sept.55
Rendement en litres pour 100 kilos	58,5	
Dégustation	doux	doux
Densité à 15°C	1047,3	1020,6
Degré réfractométrique à 20°C	11,6	
Extrait sec total en g. par litre	118,85	62,9
Sucres réducteurs en g. par litre	99,2	44,4
Sucres totaux » »	104,5	44,4
Lévulose » »	74,9	40,2
Glucose » »	24,3	4,2
Saccharose » »	5,5	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,71	
Saccharose/Sucres totaux	0,05	
Glucose/Lévulose	0,32	0,09
Extrait sec réduit en g. par litre	15,35	18,5
pH. à 18°C	4,33	4,2
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,37	2,3
Acidité volatile » » »		0,73
Acidité fixe » » »		1,57
Alcool acquis pour 100		3°2
Alcool en puissance »		2°6
Alcool total »		5°8
Tanin en g. par litre	1,44	1,52
Matières minérales en g. par litre	2,67	2,62
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	46,9	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,45	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	23,8	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,28	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		16,10
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		38,4

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est pauvre en matières asotées. La défécation ayant éliminé 49,2% des matières azotées, le rapport Azote / Sucres totaux est très inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre a conservé suffisamment de sucre pour rester doux.

Variété apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

CALVADOS

Variété : POMME DE GLANE

Origine : Martin, Mesnil-Durand

ELEMENTS DOSES	Récolte 1949-50	
	Moût	Cidre
Date de brassage	5 Déc. 49	
Date de mise en bouteilles		16 Juin 50
Rendement en litres pour 100 kilos	57,0	
Dégustation	doux	doux
Densité à 15°C	1069,5	1019,4
Degré réfractométrique à 20°C	16,9	
Extrait sec total en g. par litre	174,8	69,44
Sucres réducteurs en g. par litre	122,7	43,5
Sucres totaux » »	149,5	43,5
Lévulose » »	102,9	40,6
Glucose » »	19,8	2,9
Saccharose » »	26,9	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,68	0,93
Saccharose/Sucres totaux	0,17	
Glucose/Lévulose	0,19	0,07
Extrait sec réduit en g. par litre	26,3	26,9
pH. à 18°C	3,88	4,28
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	2,0	2,80
Acidité volatile » » »		0,22
Acidité fixe » » »		2,58
Alcool acquis pour 100		6°60
Alcool en puissance »		2°5
Alcool total »		9°1
Tanin en g. par litre	1,88	1,68
Matières minérales en g. par litre	3,05	3,60
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	87,5	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,58	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	53,9	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,38	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		25,2
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est assez riche en matières azotées. La défécation ayant éliminé 38,4% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres totaux est inférieur à 0,4 : de ce fait, le cidre s'est stabilisé avant fermentation complète.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

CALVADOS

Variété : ROUGE AMERET

Origine : Centre d'Etudes du Pays d'Auge, Lisieux

ELEMENTS DOSES	Récolte 1954-55	
	Moût	Cidre
Date de brassage	31 Janv.55	
Date de mise en bouteilles		8 Sept.55
Rendement en litres pour 100 kilos	65,8	
Dégustation	doux-amer	sec, amer
Densité à 15°C	1040,5	1001,0
Degré réfractométrique à 20°C	10,0	
Extrait sec total en g. par litre	102,4	20,9
Sucres réducteurs en g. par litre	80,5	2,7
Sucres totaux » »	84,7	2,7
Lévulose » »	60,5	2,7
Glucose » »	20,0	
Saccharose » »	3,9	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,71	
Saccharose/Sucres totaux	0,04	
Glucose/Lévulose	0,33	
Extrait sec réduit en g. par litre	18,7	19,2
pH. à 18°C	4,40	4,35
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,32	0,83
Acidité volatile » » »		0,24
Acidité fixe » » »		0,59
Alcool acquis pour 100		5°
Alcool en puissance »		néant
Alcool total »		5°
Tanin en g. par litre	2,24	2,24
Matières minérales en g. par litre	3,09	3,07
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	102,2	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	1,2	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	98,0	
Azote/Sucres totaux, après défécation	1,16	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		48,3
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		33,2

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est riche en matières azotées et pauvre en sucre. La défécation n'ayant éliminé que 3,7% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres totaux est très supérieur à 0,4, de ce fait, la fermentation a été complète et le cidre est complètement désucré.

Variété apte à la fabrication de cidres secs et d'eaux-de-vie.

CALVADOS

Variété : SAINT PHILBERT

Origine : Centre d'Etudes du Pays d'Auge, Lisieux

ELEMENTS DOSES	Récolte 1954-55	
	Moût	Cidre
Date de brassage	17 Janv.55	
Date de mise en bouteilles		5 Sept.55
Rendement en litres pour 100 kilos	63,0	
Dégustation	doux	légt amer
Densité à 15°C	1041	1008,3
Degré réfractométrique à 20°C	10,2	
Extrait sec total en g. par litre	102,55	35,1
Sucres réducteurs en g. par litre	79,5	14,7
Sucres totaux » »	85,7	14,7
Lévulose » »	59,6	13,7
Glucose » »	19,9	1,0
Saccharose » »	5,7	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,69	
Saccharose/Sucres totaux	0,06	
Glucose/Lévulose	0,33	0,07
Extrait sec réduit en g. par litre	17,85	21,4
pH. à 18°C	4,25	4,05
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,42	1,66
Acidité volatile » » »		0,34
Acidité fixe » » »		1,32
Alcool acquis pour 100		4°1
Alcool en puissance »		0°8
Alcool total »		4°9
Tanin en g. par litre	2,32	2,48
Matières minérales en g. par litre	2,47	2,50
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	34,3	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,40	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	28,7	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,33	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		17,5
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		46,0

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est très pauvre en matières azotées. Bien que la défécation ait éliminé encore 16,3% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres totaux n'est que peu inférieur à 0,4, du fait de la pauvreté du moût en sucre, la fermentation s'est poursuivie assez loin et le cidre n'a conservé que peu de sucre.

En année normale, cette variété serait apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

CALVADOS

Variété : SOLAGE A GOUET (Variété recommandée)

Origine : René Martin, Mesnil-Durand

ELEMENTS DOSES	Récolte 1952-53	
	Moût	Cidre
Date de brassage	5 Janv.53	
Date de mise en bouteilles		21 Sept.53
Rendement en litres pour 100 kilos	52,3	
Dégustation	doux-amer	doux-amer
Densité à 15°C	1054,3	1036,7
Degré réfractométrique à 20°C		
Extrait sec total en g. par litre	142,07	100,7
Sucres réducteurs en g. par litre	105,75	75,5
Sucres totaux » »	117,50	75,5
Lévulose » »	83,20	62,8
Glucose » »	22,55	12,7
Saccharose » »	9,0	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,70	
Saccharose/Sucres totaux	0,07	
Glucose/Lévulose	0,26	0,20
Extrait sec réduit en g. par litre	25,57	26,2
pH. à 18°C	3,80	3,45
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	0,93	1,86
Acidité volatile » » »		0,46
Acidité fixe » » »		1,40
Alcool acquis pour 100		2°1
Alcool en puissance »		4°3
Alcool total »		6°4
Tanin en g. par litre	3,56	3,04
Matières minérales en g. par litre	2,85	2,65
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	61,6	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,52	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	37,1	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,36	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		22,4
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est pauvre en matières azotées. La défécation ayant encore éliminé près de 40% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres totaux est inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre est resté doux.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

E U R E

Variété : BEDAN

Origine : Camut, Beuzeville

ELEMENTS DOSES	Récolte 1949-50	
	Moût	Cidre
Date de brassage	14 Déc. 49	
Date de mise en bouteilles		13 Avr. 50
Rendement en litres pour 100 kilos	56,0	
Dégustation	doux	doux-amer
Densité à 15°C	1066,0	1010,3
Degré réfractométrique à 20°C	15,6	
Extrait sec total en g. par litre	167,6	44,0
Sucres réducteurs en g. par litre	106,6	21,2
Sucres totaux » »	147,0	21,2
Lévulose » »	94,1	20,0
Glucose » »	12,5	1,2
Saccharose » »	37,5	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,64	0,94
Saccharose/Sucres totaux	0,25	
Glucose/Lévulose	0,13	0,06
Extrait sec réduit en g. par litre	21,6	23,8
pH. à 18°C	4,30	4,08
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,27	2,94
Acidité volatile » » »		0,14
Acidité fixe » » »		2,80
Alcool acquis pour 100		7°30
Alcool en puissance »		1°18
Alcool total »		8°48
Tanin en g. par litre	1,88	2,16
Matières minérales en g. par litre	2,95	3,51
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	90,3	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,61	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre		
Azote/Sucres totaux, après défécation		
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		22,4
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est riche en matières azotées. Bien que ce moût n'ait pas subi une véritable défécation, les lies qui se sont précipitées ont dû appauvrir le moût en matières azotées, ce qui aura permis au cidre de se stabiliser avant fermentation complète.

E U R E

Variété : BINET DORE ou BLANC (Variété recommandée)

Origine : Camut, Beuzeville

ELEMENTS DOSES	Récolte 1949-50	
	Moût	Cidre
Date de brassage	12 Déc. 49	
Date de mise en bouteilles		2 Août 50
Rendement en litres pour 100 kilos	52,0	
Dégustation	doux	doux
Densité à 15°C	1071,2	1033,1
Degré réfractométrique à 20°C	17,4	
Extrait sec total en g. par litre	183,7	101,38
Sucres réducteurs en g. par litre	106,1	73,5
Sucres totaux » »	164,7	73,5
Lévulose » »	86,4	60,5
Glucose » »	19,7	12,5
Saccharose » »	54,5	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,52	0,82
Saccharose/Sucres totaux	0,33	
Glucose/Lévulose	0,22	0,20
Extrait sec réduit en g. par litre	20,0	28,8
pH. à 18°C	4,13	4,14
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,50	3,18
Acidité volatile » » »		0,85
Acidité fixe » » »		2,33
Alcool acquis pour 100		4°8
Alcool en puissance »		4°26
Alcool total »		9°06
Tanin en g. par litre	2,84	2,76
Matières minérales en g. par litre	3,25	3,60
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	66,5	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,40	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	30,8	
Azote/Sucres totaux, après défécation (par le bas)	0,25	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		20,3
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est pauvre en matières azotées. Bien que ce moût n'ait pas subi une véritable défécation, les lies qui se sont précipitées ont abaissé au-dessous de 0,4 le rapport Azote/Sucres totaux.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

Variété : BINET ROUGE (Variété recommandée)

Origine : Rafin, Bourgtheroulde

ELEMENTS DOSES	Récolte 1949-50	
	Moût	Cidre
Date de brassage	17 Nov. 49	
Date de mise en bouteilles		13 Avr.50
Rendement en litres pour 100 kilos	52,0	
Dégustation	doux	doux
Densité à 15°C	1060,2	1030,0
Degré réfractométrique à 20°C	14,9	
Extrait sec total en g. par litre	151,9	89,1
Sucres réducteurs en g. par litre	95,2	65,8
Sucres totaux » »	136,5	65,8
Lévulose » »	76,8	55,0
Glucose » »	18,4	10,8
Saccharose » »	40,6	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,56	0,83
Saccharose/Sucres totaux	0,29	
Glucose/Lévulose	0,23	0,19
Extrait sec réduit en g. par litre	16,4	24,3
pH. à 18°C	4,17	3,86
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	0,98	2,65
Acidité volatile » » »		0,20
Acidité fixe » » »		2,45
Alcool acquis pour 100		3°85
Alcool en puissance »		3°81
Alcool total »		7°66
Tanin en g. par litre	1,96	1,80
Matières minérales en g. par litre	2,05	2,50
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	73,5	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,54	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre		
Azote/Sucres totaux, après défécation		
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		22,4
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est pauvre en matières azotées. Bien que ce moût n'ait pas subi une véritable défécation, les lies qui se sont précipitées ont abaissé au-dessous de 0,4 le rapport Azote/Sucres totaux.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

E U R E

Variété : BISQUET (Variété recommandée)

Origine : Camut, Beuzeville

ELEMENTS DOSES	Récolte 1949-50	
	Moût	Cidre
Date de brassage	12 Déc. 49	
Date de mise en bouteilles		14 Avr. 50
Rendement en litres pour 100 kilos	56,0	
Dégustation	doux	sec, amer
Densité à 15°C	1050,0	1000,5
Degré réfractométrique à 20°C	12,2	
Extrait sec total en g. par litre	126,8	21,0
Sucres réducteurs en g. par litre	65,0	3,8
Sucres totaux » »	111,0	3,8
Lévulose » »	50,0	3,0
Glucose » »	15,0	0,8
Saccharose » »	44,1	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,45	0,78
Saccharose/Sucres totaux	0,39	
Glucose/Lévulose	0,30	0,23
Extrait sec réduit en g. par litre	16,8	18,2
pH. à 18°C	4,05	4,03
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,52	2,75
Acidité volatile » » »		0,17
Acidité fixe » » »		2,58
Alcool acquis pour 100		6°65
Alcool en puissance »		0°1
Alcool total »		6°75
Tanin en g. par litre	1,80	1,75
Matières minérales en g. par litre	2,30	2,69
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	140,7	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	1,26	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	121,0	
Azote/Sucres totaux, après défécation	1,15	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		35,0
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est très riche en matières azotées. Malgré la défécation éliminant 14% de matières azotées, le rapport Azote/Sucres totaux reste supérieur à l'unité.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres secs et d'eaux-de-vie.

E U R E

Variété : BRAMTÔT (Variété recommandée)

Origine : Rafin, Bourgtheroulde

ELEMENTS DOSES	Récolte 1949-50	
	Moût	Cidre
Date de brassage	14 Nov. 49	
Date de mise en bouteilles		7 Juin 50
Rendement en litres pour 100 kilos	60,0	
Dégustation	doux	doux-amer
Densité à 15°C	1068,5	1020,2
Degré réfractométrique à 20°C	16,7	
Extrait sec total en g. par litre	173,5	71,47
Sucres réducteurs en g. par litre	120,0	37,8
Sucres totaux » »	141,0	37,8
Lévulose » »	103,2	36,4
Glucose » »	16,8	1,4
Saccharose » »	19,9	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,73	0,96
Saccharose/Sucres totaux	0,14	
Glucose/Lévulose	0,15	0,03
Extrait sec réduit en g. par litre	33,5	34,67
pH. à 18°C	3,77	4,13
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,66	2,30
Acidité volatile » » »		0,15
Acidité fixe » » »		2,15
Alcool acquis pour 100		6°4
Alcool en puissance »		2°16
Alcool total »		8°56
Tanin en g. par litre	3,48	3,35
Matières minérales en g. par litre	2,40	3,03
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	63,0	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,44	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	45,5	
Azote/Sucres totaux, après défécation (légère)	0,32	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		23,8
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est pauvre en matières azotées. Bien que ce moût n'ait pas subi une véritable défécation, les lies qui se sont déposées ont certainement appauvri le moût en matières azotées, ce qui aura permis au cidre de se stabiliser avant fermentation complète.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

Variété : DOUX VERET DE CARROUGES (Variété recommandée)

Origine : Lemarié, Saint-Ouen du Tilleul

ELEMENTS DOSES	Récolte 1949-50	
	Moût	Cidre
Date de brassage	28 Nov. 49	
Date de mise en bouteilles		14 Avr. 50
Rendement en litres pour 100 kilos	63,0	
Dégustation	doux	doux
Densité à 15°C	1053,3	1024,7
Degré réfractométrique à 20°C	13,2	
Extrait sec total en g. par litre	133,1	72,7
Sucres réducteurs en g. par litre	98,0	55,1
Sucres totaux » »	117,8	55,1
Lévulose » »	70,0	43,6
Glucose » »	28,0	11,5
Saccharose » »	19,6	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,59	0,79
Saccharose/Sucres totaux	0,16	
Glucose/Lévulose	0,40	0,26
Extrait sec réduit en g. par litre	16,3	18,6
pH. à 18°C	4,05	3,85
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	0,98	2,85
Acidité volatile » » »		0,55
Acidité fixe » » »		2,30
Alcool acquis pour 100		3°60
Alcool en puissance »		3°18
Alcool total »		6°78
Tanin en g. par litre	2,08	2,0
Matières minérales en g. par litre	1,65	2,15
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	82,6	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,70	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	24,5	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,31	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		20,3
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est assez riche en matières azotées, mais la défécation a éliminé 70% des matières azotées, ce qui donne un rapport Azote/Sucres totaux inférieur à 0,4 : de ce fait, le cidre s'est stabilisé avant fermentation complète.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

E U R E

Variété : FREQUIN LAJOIE

Origine : Camut, Beuzeville

ELEMENTS DOSES	Récolte 1949-50	
	Moût	Cidre
Date de brassage	21 Nov. 49	
Date de mise en bouteilles		26 Mai 50
Rendement en litres pour 100 kilos	60,0	
Dégustation	doux - amer	amer
Densité à 15°C	1058,5	1004,9
Degré réfractométrique à 20°C	14,5	
Extrait sec total en g. par litre	150,4	35,9
Sucres réducteurs en g. par litre	89,0	9,3
Sucres totaux » »	126,2	9,3
Lévulose » »	79,4	8,3
Glucose » »	9,6	1,0
Saccharose » »	35,8	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,62	0,89
Saccharose/Sucres totaux	0,28	
Glucose/Lévulose	0,12	0,12
Extrait sec réduit en g. par litre	25,2	27,6
pH. à 18°C	4,32	4,05
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,12	3,13
Acidité volatile » » »		0,15
Acidité fixe » » »		2,98
Alcool acquis pour 100		7°3
Alcool en puissance »		0°48
Alcool total »		7°78
Tanin en g. par litre	2,92	2,80
Matières minérales en g. par litre	2,15	3,17
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	100,8	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,80	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	59,5	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,49	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		35,7
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est riche en matières azotées. Malgré une élimination de 41% des matières azotées par la défécation, le rapport Azote/Sucres totaux reste supérieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation du cidre est presque complète.

Variété : HERBAGE SEC (Variété recommandée)

Origine : D. S. A. de l'Eure

ELEMENTS DOSES	Récolte 1950-51	
	Moût	Cidre
Date de brassage	27 Nov. 50	
Date de mise en bouteilles		27 Juin 51
Rendement en litres pour 100 kilos	46,1	
Dégustation	doux	doux
Densité à 15°C	1071,2	1022,0
Degré réfractométrique à 20°C	17,4	
Extrait sec total en g. par litre	182,3	79,45
Sucres réducteurs en g. par litre	121,0	44,88
Sucres totaux » »	152,5	44,88
Lévulose » »	87,6	39,4
Glucose » »	33,4	5,48
Saccharose » »	28,4	
Lévulose/Sucres totaux	0,57	
Saccharose/Sucres totaux	0,18	
Glucose/Lévulose	0,38	0,13
Extrait sec réduit en g. par litre	30,8	35,57
pH. à 18°C	3,97	4,03
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	2,20	2,81
Acidité volatile » » »		0,34
Acidité fixe » » »	2,20	2,47
Alcool acquis pour 100		6°3
Alcool en puissance »		2°5
Alcool total »		8°8
Tanin en g. par litre	2,12	2,0
Matières minérales en g. par litre	3,60	3,63
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	83,3	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,54	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	42,7	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,42	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		28,0
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est assez riche en matières azotées. N'ayant pas subi la défécation avec montée du chapeau brun, les lies qui se sont précipitées ont entraîné une partie de l'azote : de ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre est resté naturellement doux.

Cette variété a été envoyée déjà un peu desséchée, d'où le rendement peu élevé en pur jus : 46,1 litres pour 100 kilos de pommes.

E U R E

Variété : JEAN TROTTIN (Variété recommandée)

Origine : Camut, Beuzeville

ELEMENTS DOSES	Récolte 1949-50	
	Moût	Cidre
Date de brassage	23 Nov.49	
Date de mise en bouteilles		7 Juin 50
Rendement en litres pour 100 kilos	62,0	
Dégustation	doux amer	amer
Densité à 15°C	1063,2	1007,1
Degré réfractométrique à 20°C	15,3	
Extrait sec total en g. par litre	161,0	40,65
Sucres réducteurs en g. par litre	107,8	15,8
Sucres totaux » »	137,8	15,8
Lévulose » »	82,5	15,6
Glucose » »	25,3	0,2
Saccharose » »	30,5	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,59	0,98
Saccharose/Sucres totaux	0,22	
Glucose/Lévulose	0,30	0,01
Extrait sec réduit en g. par litre	24,2	25,85
pH. à 18°C	4,20	4,46
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,37	2,98
Acidité volatile » » »		0,25
Acidité fixe » » »		2,73
Alcool acquis pour 100		7°40
Alcool en puissance »		0°87
Alcool total »		8°27
Tanin en g. par litre	2,64	2,08
Matières minérales en g. par litre	2,75	3,21
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	76,0	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,55	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	52,5	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,39	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		25,9
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est pauvre en matières azotées. Bien que la défécation ait éliminé 30,9% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres totaux reste très voisin de 0,4 : de ce fait, la stabilisation du cidre n'a pu se faire à densité élevée.

E U R E

Variété : JOLY ou SAINT-PHILBERT (Variété recommandée)

Origine : Camut, La Lande par Beuzeville

ELEMENTS DOSES	Récolte 1952-53	
	Moût	Cidre
Date de brassage	8 Déc. 52	
Date de mise en bouteilles		21 Sept. 53
Rendement en litres pour 100 kilos	58,0	
Dégustation	doux légt amer	doux légt amer
Densité à 15°C	1051,5	1021,0
Degré réfractométrique à 20°C	13,07	
Extrait sec total en g. par litre	130,05	67,7
Sucres réducteurs en g. par litre	95,25	44,20
Sucres totaux » »	106,5	44,20
Lévulose » »	74,1	40,64
Glucose » »	21,15	3,56
Saccharose » »	10,0	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,69	
Saccharose/Sucres totaux	0,09	
Glucose/Lévulose	0,28	0,08
Extrait sec réduit en g. par litre	24,55	24,5
pH. à 18°C	4,12	3,70
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,27	2,59
Acidité volatile » » »		0,54
Acidité fixe » » »		2,05
Alcool acquis pour 100		3°7
Alcool en puissance »		2°5
Alcool total »		6°2
Tanin en g. par litre	2,36	2,32
Matières minérales en g. par litre	2,92	2,9
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	49,0	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,46	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	28,0	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,28	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		23,1
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		38,4

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est pauvre en matières azotées. La défécation a éliminé plus de 40% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres totaux est devenu inférieur à 0,4. De ce fait, le cidre a conservé plus de 40 grammes de sucres par litre.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

EURE

Variété : METTAIS (variété recommandée)

Origine : Camut, Beuzeville

ELEMENTS DOSES	Récolte 1949-50	
	Moût	Cidre
Date de brassage	21 Nov. 49	
Date de mise en bouteilles		2 Août 50
Rendement en litres pour 100 kilos	50,0	
Dégustation	doux	doux-amer
Densité à 15°C	1069,0	1035,0
Degré réfractométrique à 20°C	17,0	
Extrait sec total en g. par litre	176,7	105,55
Sucres réducteurs en g. par litre	100,5	65,6
Sucres totaux » »	146,2	65,6
Lévulose » »	91,1	57,9
Glucose » »	9,4	7,7
Saccharose » »	42,8	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,62	0,88
Saccharose/Sucres totaux	0,29	
Glucose/Lévulose	0,10	0,13
Extrait sec réduit en g. par litre	31,5	40,95
pH. à 18°C	4,22	3,98
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	0,93	3,72
Acidité volatile » » »		0,51
Acidité fixe » » »		3,21
Alcool acquis pour 100		4°30
Alcool en puissance »		3°80
Alcool total »		8°10
Tanin en g. par litre	4,52	4,50
Matières minérales en g. par litre	2,05	3,50
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	72,5	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,49	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	39,9	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,28	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		30,2
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est pauvre en matières azotées. La défécation ayant éliminé 45% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres totaux est très inférieur à 0,4 : de ce fait, le cidre s'est stabilisé à densité élevée.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

Variété : PANNETERIE (Variété recommandée)

Origine : Lemarié, Saint-Ouen du Tilleul

ELEMENTS DOSES	Récolte 1949-50	
	Moût	Cidre
Date de brassage	19 Déc. 49	
Date de mise en bouteilles		2 Août 50
Rendement en litres pour 100 kilos	50,0	
Dégustation	doux	doux
Densité à 15°C	1073,0	1034,2
Degré réfractométrique à 20°C	17,6	
Extrait sec total en g. par litre	186,9	101,95
Sucres réducteurs en g. par litre	122,2	70,1
Sucres totaux » »	160,0	70,1
Lévulose » »	90,5	57,4
Glucose » »	31,7	12,7
Saccharose » »	37,2	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,56	0,81
Saccharose/Sucres totaux	0,23	
Glucose/Lévulose	0,35	0,22
Extrait sec réduit en g. par litre	27,9	32,85
pH. à 18°C	3,90	4,60
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,86	3,52
Acidité volatile » » »		0,78
Acidité fixe » » »		2,74
Alcool acquis pour 100		4°75
Alcool en puissance »		4°05
Alcool total »		8°80
Tanin en g. par litre	3,4	3,36
Matières minérales en g. par litre	3,20	3,70
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	70,7	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,44	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre		
Azote/Sucres totaux, après défécation		
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		22,4
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est pauvre en matières azotées. Bien que ce moût n'ait pas subi une défécation véritable, les lies qui se sont précipitées ont appauvri le moût en matières azotées : de ce fait, le cidre a été stabilisé à haute densité.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

E U R E

Variété : REINE DES HATIVES (Variété recommandée)

Origine : Rafin à Bourgtheroulde

ELEMENTS DOSES	Récolte 1952-53	
	Moût	Cidre
Date de brassage	20 Oct. 52	
Date de mise en bouteilles		20 Août 53
Rendement en litres pour 100 kilos	58,7	
Dégustation	doux-amer	légt amer
Densité à 15°C	1047,7	1010,0
Degré réfractométrique à 20°C	11,67	
Extrait sec total en g. par litre	124,4	42,4
Sucres réducteurs en g. par litre	84,0	25,16
Sucres totaux » »	106,50	25,16
Lévulose » »	75,50	25,16
Glucose » »	8,50	néant
Saccharose » »	22,30	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,70	
Saccharose/Sucres totaux	0,20	
Glucose/Lévulose	0,11	
Extrait sec réduit en g. par litre	18,90	18,24
pH. à 18°C	3,45	3,55
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,47	1,96
Acidité volatile » » »		0,24
Acidité fixe » » »		1,72
Alcool acquis pour 100		4°7
Alcool en puissance »		1°4
Alcool total »		6°1
Tanin en g. par litre	1,90	2,0
Matières minérales en g. par litre	1,80	1,8
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	37,8	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,30	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	26,6	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,27	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		22,4
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		46,9

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est assez pauvre en matières azotées. La défécation ayant abaissé encore le rapport Azote/Sucres totaux, le cidre a conservé une certaine teneur en sucre.

Variété à richesse en sucre un peu faible.

E U R E

Variété : ROUGE DURET (Variété recommandée)

Origine : Camut, Beuzeville

ELEMENTS DOSES	Récolte 1949-50	
	Moût	Cidre
Date de brassage	29 Déc. 49	
Date de mise en bouteilles		14 Avr. 50
Rendement en litres pour 100 kilos	56,0	
Dégustation	doux	sec, amer
Densité à 15°C	1053,5	1003,8
Degré réfractométrique à 20°C	13,1	
Extrait sec total en g. par litre	135,3	30,0
Sucres réducteurs en g. par litre	98,7	7,6
Sucres totaux » »	116,2	7,6
Lévulose » »	84,6	6,4
Glucose » »	14,1	1,2
Saccharose » »	17,7	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,72	0,84
Saccharose/Sucres totaux	0,15	
Glucose/Lévulose	0,16	0,18
Extrait sec réduit en g. par litre	19,0	23,4
pH. à 18°C	4,06	3,66
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,27	3,87
Acidité volatile » » »		0,25
Acidité fixe » » »		3,62
Alcool acquis pour 100		6°75
Alcool en puissance »		0°38
Alcool total »		7°13
Tanin en g. par litre	1,56	1,56
Matières minérales en g. par litre	2,75	3,20
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	119,0	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	1,0	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	71,4	
Azote/Sucres totaux, après défécation (par le bas)	0,65	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		26,6
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est très riche en matières azotées. N'ayant pas subi de défécation, le moût a conservé la totalité de ses matières azotées : de ce fait, la fermentation du cidre s'est effectuée presque complètement.

EURE

Variété : SAINT-MARTIN (Variété recommandée)

Origine : Camut, Beuzeville

ELEMENTS DOSES	Récolte 1949-50	
	Moût	Cidre
Date de brassage	29 Déc. 49	
Date de mise en bouteilles		20 Juin 50
Rendement en litres pour 100 kilos	48,0	
Dégustation	doux	doux
Densité à 15°C	1060,3	1034,1
Degré réfractométrique à 20°C	14,8	
Extrait sec total en g. par litre	151,7	95,45
Sucres réducteurs en g. par litre	112,7	69,1
Sucres totaux » »	129,5	69,1
Lévulose » »	81,3	56,1
Glucose » »	31,4	13,0
Saccharose » »	15,1	
Lévulose/Sucres totaux	0,62	0,81
Saccharose/Sucres totaux	0,11	
Glucose/Lévulose	0,38	0,23
Extrait sec réduit en g. par litre	23,2	26,35
pH. à 18°C	3,93	4,15
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	2,0	2,69
Acidité volatile » » »		0,35
Acidité fixe » » »		2,34
Alcool acquis pour 100		3°05
Alcool en puissance »		4°0
Alcool total »		7°05
Tanin en g. par litre	1,92	1,72
Matières minérales en g. par litre	3,35	3,96
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	87,5	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,67	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre		
Azote/Sucres totaux, après défécation		
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		18,9
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est riche en matières azotées. Bien que ce moût n'ait pas subi de défécation véritable, les lies qui se sont déposées ont appauvri le moût en matières azotées : de ce fait, le cidre s'est stabilisé à densité élevée.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

M A N C H E

Variété : BEDA

Origine : Herout, Auvers par Carentan

ELEMENTS DOSES	Récolte 1956-57	
	Moût	Cidre
Date de brassage	14 Janv.57	
Date de mise en bouteilles		3 Juil.57
Rendement en litres pour 100 kilos	60,9	
Dégustation	doux-amor	doux-amer
Densité à 15°C	1051,2	1002,5
Degré réfractométrique à 20°C	12,36	
Extrait sec total en g. par litre	126,60	26,50
Sucres réducteurs en g. par litre	106,50	4,76
Sucres totaux » »	113,75	
Lévulose » »	68,30	4,12
Glucose » »	38,20	0,64
Saccharose » »	7,40	
Lévulose/Sucres totaux	0,60	
Saccharose/Sucres totaux	0,06	
Glucose/Lévulose	0,55	0,15
Extrait sec réduit en g. par litre	13,85	22,74
pH. à 18°C	3,87	4,08
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	2,00	1,81
Acidité volatile » » »		0,46
Acidité fixe » » »		1,35
Alcool acquis pour 100		6°2
Alcool en puissance »		0°2
Alcool total »		6°4
Tanin en g. par litre	2,72	2,72
Matières minérales en g. par litre	2,81	3,06
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	77,0	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,68	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	66,5	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,59	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		30,1
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		néant

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est d'une richesse moyenne en matières azotées. La défécation n'ayant éliminé que 13% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres totaux est resté supérieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation a été complète et le cidre s'est désucré.

Variété apte à la fabrication de cidres secs et d'eaux-de-vie.

M A N C H E

Variété : BELLE FILLE DE LA MANCHE (Variété recommandée)

Origine : Thielmans, Quettreville-sur-Sienne

ELEMENTS DOSES	Récolte 1951-52	
	Moût	Cidre
Date de brassage	30 Oct. 51	
Date de mise en bouteilles		17 Mars 52
Rendement en litres pour 100 kilos	66,1	
Dégustation	doux	amer
Densité à 15°C	1053,1	999,5
Degré réfractométrique à 20°C	13,6	
Extrait sec total en g. par litre	134,27	23,05
Sucres réducteurs en g. par litre	88,8	1,58
Sucres totaux » »	113,0	1,58
Lévulose » »	71,7	1,05
Glucose » »	17,1	0,53
Saccharose » »	24,17	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,62	
Saccharose/Sucres totaux	0,21	
Glucose/Lévulose	0,24	0,5
Extrait sec réduit en g. par litre	22,27	22,47
pH. à 18°C	4,30	4,05
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,32	1,76
Acidité volatile » » »		0,09
Acidité fixe » » »		1,67
Alcool acquis pour 100		6°5
Alcool en puissance »		néant
Alcool total »		6°5
Tanin en g. par litre	2,88	2,82
Matières minérales en g. par litre	2,92	3,02
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	167,3	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	1,47	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	144,9	
Azote/Sucres totaux, après défécation	1,28	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		46,5
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		53,0

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est très riche en matières azotées. La défécation n'ayant éliminé que 13% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres totaux est très fortement supérieur à 0,4. De ce fait, le cidre a subi une fermentation complète et active.

Variété à destiner à la fabrication de cidres secs et d'eaux-de-vie.

M A N C H E

Variété : BESACE

Origine : Madeleine, Le Désert

ELEMENTS DOSES	Récolte 1957-58	
	Moût	Cidre
Date de brassage	16 Déc. 57	
Date de mise en bouteilles		5 Sept.58
Rendement en litres pour 100 kilos	71,0	
Dégustation	amer-doux	amer-doux
Densité à 15°C	1051,3	1009,5
Degré réfractométrique à 20°C	12,3	
Extrait sec total en g. par litre	131,48	43,4
Sucres réducteurs en g. par litre	100,8	22,9
Sucres totaux » »	111,75	22,9
Lévulose » »	11,4	21,9
Glucose » »	19,4	1,0
Saccharose » »	10,9	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,73	
Saccharose/Sucres totaux	0,09	
Glucose/Lévulose	0,24	0,05
Extrait sec réduit en g. par litre	20,73	21,5
pH. à 18°C	3,83	4,0
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,52	2,40
Acidité volatile » » »		0,49
Acidité fixe » » »		1,91
Alcool acquis pour 100		5°2
Alcool en puissance »		1°25
Alcool total »		6°45
Tanin en g. par litre	3,04	3,68
Matières minérales en g. par litre	2,10	1,96
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	55,3	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,42	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre		
Azote/Sucres totaux, après défécation		
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		12,6
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est assez pauvre en matières azotées. La défécation ne s'étant pas produite, le moût est entré en fermentation, sans élimination préalable de matières azotées : la fermentation n'a pas été complète, mais le cidre n'a conservé que peu de sucre.

Variété à destiner à la fabrication de cidres secs et d'eaux-de-vie.

Variété : BOIS GUIGNAUD

Origine : Rouxel, Sottevast

ELEMENTS DOSES	Récolte 1958-59	
	Moût	Cidre
Date de brassage	10 Mars 59	
Date de mise en bouteilles		22 Oct. 59
Rendement en litres pour 100 kilos	68,4	
Dégustation	doux-amer	amer
Densité à 15°C	1049,0	1011,0
Degré réfractométrique à 20°C	12,0	
Extrait sec total en g. par litre	124,9	44,05
Sucres réducteurs en g. par litre	102,0	22,05
Sucres totaux » »	107,7	22,05
Lévulose » »	75,4	20,9
Glucose » »	26,6	1,15
Saccharose » »	5,6	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,7	
Saccharose/Sucres totaux	0,05	
Glucose/Lévulose	0,35	0,05
Extrait sec réduit en g. par litre	18,15	23,0
pH. à 18°C	3,90	4,3
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,73	2,35
Acidité volatile » » »		0,46
Acidité fixe » » »		1,89
Alcool acquis pour 100		4°6
Alcool en puissance »		1°2
Alcool total »		5°8
Tanin en g. par litre	3,76	3,68
Matières minérales en g. par litre	2,52	2,6
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	57,4	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,53	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	35,7	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,35	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		18,9
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		87,0

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est pauvre en matières azotées, bien que la défécation ait éliminé 37,8% de sa teneur en matières azotées, le rapport Azote/Sucres totaux du moût est resté très voisin de 0,4 du fait de sa teneur assez faible en sucres : de ce fait, le cidre n'a conservé que 22 grammes de sucres par litre.

Pomme un peu trop riche en tanin qui, en année normale, devrait donner un cidre se conservant naturellement doux.

A noter en effet que la richesse saccharine un peu faible de cette variété peut être attribuée aux mauvaises conditions météorologiques de l'année 1958.

MANCHE

Variété : CHARGE SOUVENT

Origine : Dubourg Victor, Le Haut May, Parigny par Saint-Hilaire du Harcoüet

ELEMENTS DOSES	Récolte 1956-57	
	Moût	Cidre
Date de brassage	14 Janv.57	
Date de mise en bouteilles		11 Juil.57
Rendement en litres pour 100 kilos	63,8	
Dégustation	doux	doux agréable
Densité à 15°C	1045	1017,2
Degré réfractométrique à 20°C	10,42	
Extrait sec total en g. par litre	110,60	53,73
Sucres réducteurs en g. par litre	85,75	36,30
Sucres totaux » »	96,00	
Lévulose » »	56,65	31,10
Glucose » »	29,10	5,20
Saccharose » »	10,00	
Lévulose/Sucres totaux	0,59	
Saccharose/Sucres totaux	0,10	
Glucose/Lévulose	0,51	0,16
Extrait sec réduit en g. par litre	15,60	18,43
pH. à 18°C	4,06	4,00
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,27	2,25
Acidité volatile » » »		0,68
Acidité fixe » » »		1,57
Alcool acquis pour 100		3°3
Alcool en puissance »		2°05
Alcool total »		5°35
Tanin en g. par litre	1,84	1,76
Matières minérales en g. par litre	1,64	1,80
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	66,5	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,69	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	24,5	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,29	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		21,0
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		néant

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est d'une richesse moyenne en matières azotées. La défécation ayant éliminé 63% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres totaux est devenu inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre est resté doux.

Variété apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

M A N C H E

Variété : CIMETIERE

Origine : Hérout, Auvers près Carentan

ELEMENTS DOSES	Récolte 1956-57	
	Moût	Cidre
Date de brassage	12 Déc. 56	
Date de mise en bouteilles		16 Sept.57
Rendement en litres pour 100 kilos	62,5	
Dégustation	doux	doux amertumé agréable
Densité à 15°C	1057,2	1028,0
Degré réfractométrique à 20°C	13,80	
Extrait sec total en g. par litre	146,40	83,44
Sucres réducteurs en g. par litre	108,00	64,80
Sucres totaux » »	130,25	
Lévulose » »	69,70	56,50
Glucose » »	38,30	8,30
Saccharose » »	22,0	
Lévulose/Sucres totaux	0,53	
Saccharose/Sucres totaux	0,17	
Glucose/Lévulose	0,54	0,14
Extrait sec réduit en g. par litre	17,15	19,64
pH. à 18°C	3,73	3,80
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,71	2,55
Acidité volatile » » »		0,68
Acidité fixe » » »		1,87
Alcool acquis pour 100		3°7
Alcool en puissance »		3°75
Alcool total »		7°45
Tanin en g. par litre	2,20	2,20
Matières minérales en g. par litre	2,36	2,63
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	49,7	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,38	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	21,0	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,18	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		18,2
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		néant

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est pauvre en matières azotées. La défécation ayant éliminé 57% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres totaux est très inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation du cidre n'a pas été complète et le cidre est resté très sucré.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

M A N C H E

Variété : COEUR DUR

Origine : Gastebois Victor, La Ferronnière-en-Romagny, par Mortain

ELEMENTS DOSES	Récolte 1956-57	
	Moût	Cidre
Date de brassage	2 Janv.57	
Date de mise en bouteilles		16 Sept.57
Rendement en litres pour 100 kilos	69,4	
Dégustation	doux	doux agréable
Densité à 15°C	1046,8	1023,5
Degré réfractométrique à 20°C	11,6	
Extrait sec total en g. par litre	122,65	69,95
Sucres réducteurs en g. par litre	99,25	51,30
Sucres totaux » »	106,50	
Lévulose » »	66,05	43,30
Glucose » »	33,20	8,00
Saccharose » »	6,10	
Lévulose/Sucres totaux	0,62	
Saccharose/Sucres totaux	0,05	
Glucose/Lévulose	0,50	0,18
Extrait sec réduit en g. par litre	17,15	19,65
pH. à 18°C	4,22	3,90
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,22	2,80
Acidité volatile » » »		0,66
Acidité fixe » » »		2,14
Alcool acquis pour 100		2°8
Alcool en puissance »		2°95
Alcool total »		5°75
Tanin en g. par litre	1,20	1,20
Matières minérales en g. par litre	1,71	2,30
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	38,5	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,36	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	21,7	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,21	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		16,1
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		néant

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est très pauvre en matières azotées. La défécation ayant encore éliminé 43% de ces matières azotées, le rapport Azote/Sucres totaux est très inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre est resté très sucré.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

M A N C H E

Variété : CLOZETTE (Variété recommandée)

Origine : Thielmans, Quettreville-sur-Sienne

ELEMENTS DOSES	Récolte 1951-52	
	Moût	Cidre
Date de brassage	12 Nov. 51	
Date de mise en bouteilles		11 Juin 52
Rendement en litres pour 100 kilos	64,6	
Dégustation	doux	doux-amer
Densité à 15°C	1056,1	1010,0
Degré réfractométrique à 20°C	14,6	
Extrait sec total en g. par litre	143,4	46,2
Sucres réducteurs en g. par litre	86,95	19,55
Sucres totaux » »	116,65	19,55
Lévulose » »	67,7	17,6
Glucose » »	19,25	1,95
Saccharose » »	29,7	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,57	
Saccharose/Sucres totaux	0,25	
Glucose/Lévulose	0,29	0,11
Extrait sec réduit en g. par litre	27,75	27,65
pH. à 18°C	4,3	3,80
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,86	2,82
Acidité volatile » » »		0,07
Acidité fixe » » »		2,75
Alcool acquis pour 100		6°0
Alcool en puissance »		1°0
Alcool total »		7°0
Tanin en g. par litre	2,88	2,75
Matières minérales en g. par litre	2,60	2,65
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	62,3	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,53	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	45,5	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,39	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		17,5
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		66,5

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est pauvre en matières azotées. La défécation n'ayant éliminé que 26% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres totaux est à la limite de 0,4. De ce fait, le cidre ne s'est stabilisé qu'en conservant un peu de densité.

M A N C H E

Variété : CROLLON (Variété recommandée)

Origine : Trochu A., Marcey-les-Grèves, Avranches

ELEMENTS DOSES	Récolte 1951-52	
	Moût	Cidre
Date de brassage	30 Oct.51	
Date de mise en bouteilles		11 Juin 52
Rendement en litres pour 100 kilos	67,4	
Dégustation	doux-amer	amer
Densité à 15°C	1049,5	1003,0
Degré réfractométrique à 20°C	12,4	
Extrait sec total en g. par litre	125,2	26,85
Sucres réducteurs en g. par litre	77,25	6,55
Sucres totaux » »	105,0	6,55
Lévulose » »	69,0	6,55
Glucose » »	8,25	néant
Saccharose » »	26,70	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,65	
Saccharose/Sucres totaux	0,25	
Glucose/Lévulose	0,13	0,00
Extrait sec réduit en g. par litre	21,2	21,3
pH. à 18°C	4,03	3,70
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,91	2,94
Acidité volatile » » »		0,20
Acidité fixe » » »		2,74
Alcool acquis pour 100		6°0
Alcool en puissance »		0°3
Alcool total »		6°3
Tanin en g. par litre	3,40	3,52
Matières minérales en g. par litre	2,75	2,67
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	70,0	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,66	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	42,0	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,42	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		26,6
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		51,0

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est assez pauvre en matières azotées. Bien que la défécation ait éliminé 40% des matières azotées, la richesse saccharine un peu faible maintient le rapport Azote / Sucres totaux au-dessus de 0,4. De ce fait, le cidre a subi une fermentation complète.

M A N C H E

Variété : DOUX AMER

Origine : Dubourg, Le Clos de Mauray, Parigny

ELEMENTS DOSES	Récolte 1956-57	
	Moût	Cidre
Date de brassage	21 Nov. 56	
Date de mise en bouteilles		3 Juil. 57
Rendement en litres pour 100 kilos	74,8	
Dégustation	doux-amer	sec, amer trouble
Densité à 15°C	1050,1	999,5
Degré réfractométrique à 20°C	12,3	
Extrait sec total en g. par litre	125,60	20,34
Sucres réducteurs en g. par litre	96,0	1,08
Sucres totaux » »	111,0	
Lévulose » »	62,67	1,08
Glucose » »	33,33	0,00
Saccharose » »	12,2	
Lévulose/Sucres totaux	0,56	
Saccharose/Sucres totaux	0,11	
Glucose/Lévulose	0,53	
Extrait sec réduit en g. par litre	15,60	20,26
pH. à 18°C	4,00	4,07
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,86	3,04
Acidité volatile » » »		0,22
Acidité fixe » » »		2,82
Alcool acquis pour 100		6°4
Alcool en puissance »		0°0
Alcool total »		6°4
Tanin en g. par litre	2,16	2,32
Matières minérales en g. par litre	2,74	2,83
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	88,2	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,80	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	79,1	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,63	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		35,7
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		néant

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est déjà riche en matières azotées. La défécation n'ayant éliminé que 10% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres totaux est resté supérieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation du cidre a été complète et celui-ci s'est désucré entièrement.

Variété apte à la fabrication de cidres et d'eaux-de-vie.

M A N C H E

Variété : DOUX AU GOBER (Variété recommandée)

Origine : Trochu, Marcey-les-Grèves

ELEMENTS DOSES	Récolte 1951-52	
	Moût	Cidre
Date de brassage	5 Déc. 51	
Date de mise en bouteilles		2 Août 52
Rendement en litres pour 100 kilos	55,6	
Dégustation	doux-amer	doux-amer
Densité à 15°C	1053,0	1013,2
Degré réfractométrique à 20°C	12,8	
Extrait sec total en g. par litre	133,35	48,97
Sucres réducteurs en g. par litre	101,25	25,0
Sucres totaux » »	110,25	25,0
Lévulose » »	82,5	23,4
Glucose » »	18,75	1,6
Saccharose » »	8,30	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,75	
Saccharose/Sucres totaux	0,07	
Glucose/Lévulose	0,22	0,07
Extrait sec réduit en g. par litre	24,1	24,97
pH. à 18°C	4,05	3,52
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre.	2,11	2,74
Acidité volatile » » »		0,22
Acidité fixe » » »		2,52
Alcool acquis pour 100		5°2
Alcool en puissance »		1°4
Alcool total »		6°6
Tanin en g. par litre	2,48	2,40
Matières minérales en g. par litre	2,35	2,57
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	68,6	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,62	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	47,6	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,45	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		26,6
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		50,0

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est assez pauvre en matières azotées. Bien que la défécation ait éliminé 30% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres totaux est encore légèrement supérieur à 0,4 : de ce fait, le cidre s'est stabilisé à une densité un peu faible.

Variété apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

M A N C H E

Variété : DOUX LOZON (Variété recommandée)

Origine : Thielmans, Quettreville-sur-Sienne

ELEMENTS DOSES	Récolte 1951-52	
	Moût	Cidre
Date de brassage	14 Nov. 51	
Date de mise en bouteilles		11 Juin 52
Rendement en litres pour 100 kilos	61,2	
Dégustation	doux	doux-amer
Densité à 15°C	1052,3	1014,6
Degré réfractométrique à 20°C	13,0	
Extrait sec total en g. par litre	133,25	53,6
Sucres réducteurs en g. par litre	107,25	34,0
Sucres totaux » »	115,05	34,0
Lévulose » »	84,5	31,0
Glucose » »	22,75	3,0
Saccharose » »	7,80	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,73	
Saccharose/Sucres totaux	0,07	
Glucose/Lévulose	0,26	0,09
Extrait sec réduit en g. par litre	19,2	20,6
pH. à 18°C	4,20	3,95
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,66	1,72
Acidité volatile » » »		0,15
Acidité fixe » » »		1,57
Alcool acquis pour 100		4°9
Alcool en puissance »		1°9
Alcool total »		6°8
Tanin en g. par litre	2,40	2,38
Matières minérales en g. par litre	2,52	2,61
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	58,1	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,53	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre		
Azote/Sucres totaux, après défécation		
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		22,4
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		51,0

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est pauvre en matières azotées. Bien que le moût n'ait pas déféqué, les lies qui se sont précipitées ont dû insolubiliser des matières azotées. De ce fait, le cidre s'est stabilisé en conservant une certaine densité.

Variété qui devrait convenir à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

MANCHE

Variété : EQUERQUILLE

Origine : Rouxel, Sottevast

ELEMENTS DOSES	Récolte 1956-57	
	Moût	Cidre
Date de brassage	21 Nov. 56	
Date de mise en bouteilles		4 Sept. 57
Rendement en litres pour 100 kilos	70,1	
Dégustation	doux	doux amertumé
Densité à 15°C	1045,6	1014,7
Degré réfractométrique à 20°C	11,2	
Extrait sec total en g. par litre	115,0	50,30
Sucres réducteurs en g. par litre	88,25	31,50
Sucres totaux » »	100,50	
Lévulose » »	60,40	29,00
Glucose » »	27,85	2,50
Saccharose » »	10,30	
Lévulose/Sucres totaux	0,60	
Saccharose/Sucres totaux	0,10	
Glucose/Lévulose	0,46	0,08
Extrait sec réduit en g. par litre	15,50	19,80
pH. à 18°C	4,47	3,95
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,02	2,30
Acidité volatile » » »		0,46
Acidité fixe » » »		1,84
Alcool acquis pour 100		3°8
Alcool en puissance »		1°85
Alcool total »		5°65
Tanin en g. par litre	2,32	2,40
Matières minérales en g. par litre	2,09	2,10
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	62,3	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,62	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	48,3	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,48	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		19,6
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		néant

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est d'une richesse moyenne en matières azotées. Bien que la défécation ait éliminé 22% des matières, le rapport Azote/Sucres totaux est resté voisin de 0,4 : de ce fait, le cidre n'a conservé qu'une quantité peu importante de sucre.

Variété qui, en année normale, devrait être apte à la production de cidres se conservant naturellement doux.

M A N C H E

Variété : FEUILLARD

Origine : Hérout, Auvers, près Carentan

ELEMENTS DOSES	Récolte 1956-57	
	Moût	Cidre
Date de brassage	12 Déc. 56	
Date de mise en bouteilles		16 Sept.57
Rendement en litres pour 100 kilos	69,7	
Dégustation	doux	doux agréab.
Densité à 15°C	1046,6	1019,5
Degré réfractométrique à 20°C	11,20	
Extrait sec total en g. par litre	118,10	59,94
Sucres réducteurs en g. par litre	81,25	43,50
Sucres totaux » »	103,75	
Lévulose » »	58,33	40,10
Glucose » »	22,92	3,40
Saccharose » »	23,00	
Lévulose/Sucres totaux	0,56	
Saccharose/Sucres totaux	0,22	
Glucose/Lévulose	0,39	0,08
Extrait sec réduit en g. par litre	15,35	17,44
pH. à 18°C	3,75	3,65
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,76	3,28
Acidité volatile » » »		1,03
Acidité fixe » » »		2,25
Alcool acquis pour 100		3°3
Alcool en puissance »		2°5
Alcool total »		5°8
Tanin en g. par litre	1,68	1,68
Matières minérales en g. par litre	2,26	2,65
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	35,7	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,34	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	21,7	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,21	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		14,7
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		néant

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est très pauvre en matières azotées. La défécation ayant encore éliminé 39% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres totaux est très inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre est resté doux.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

M A N C H E

Variété : GRASSE LANDE ou GRASSE LANGUE

Origine : Rouxel, Sottevast

ELEMENTS DOSES	Récolte 1957-58	
	Moût	Cidre
Date de brassage	4 Déc. 57	
Date de mise en bouteilles		5 Sept.58
Rendement en litres pour 100 kilos	69,8	
Dégustation	acide,peu sucré	acidulé
Densité à 15°C	1043,0	1001,8
Degré réfractométrique à 20°C	10,2	
Extrait sec total en g. par litre	107,7	22,4
Sucres réducteurs en g. par litre	74,15	2,10
Sucres totaux » »	88,25	2,10
Lévulose » »	60,15	0,77
Glucose » »	14,0	1,33
Saccharose » »	11,70	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,68	
Saccharose/Sucres totaux	0,13	
Glucose/Lévulose	0,23	1,72
Extrait sec réduit en g. par litre	20,45	21,54
pH. à 18°C	3,45	3,70
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	4,07	2,74
Acidité volatile » » »		0,22
Acidité fixe » » »		2,52
Alcool acquis pour 100		5°2
Alcool en puissance »		néant
Alcool total »		5°2
Tanin en g. par litre	1,40	1,60
Matières minérales en g. par litre	2,80	2,92
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	55,3	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,63	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	42,0	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,48	22,4
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est pauvre en matières azotées. Bien que la défécation ait éliminé 24% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres totaux est resté supérieur à 0,4, car cette variété est pauvré en sucres : de ce fait, bien que la fermentation du cidre ait été complète, il ne titre que 5°2, ce qui est trop faible pour un pur jus.

Mauvaise variété, à déconseiller tout à fait.

M A N C H E

Variété : GRISE

Origine : Rouxel, Sottevast

ELEMENTS DOSES	Récolte 1951-52 Moût	Cidre
Date de brassage	26 Nov. 51	
Date de mise en bouteilles		2 Août 52
Rendement en litres pour 100 kilos	67,0	
Dégustation	doux-amer	amer
Densité à 15°C	1055,0	1007,2
Degré réfractométrique à 20°C		
Extrait sec total en g. par litre	139,78	39,2
Sucres réducteurs en g. par litre	97,5	17,80
Sucres totaux » »	122,7	17,80
Lévulose » »	70,3	16,60
Glucose » »	27,2	1,20
Saccharose » »	25,0	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,57	
Saccharose/Sucres totaux	0,20	
Glucose/Lévulose	0,38	0,07
Extrait sec réduit en g. par litre	18,08	22,4
pH. à 18°C	4,90	3,8
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	0,83	1,56
Acidité volatile » » »		0,20
Acidité fixe » » »		1,36
Alcool acquis pour 100		6°1
Alcool en puissance »		1°0
Alcool total »		7°1
Tanin en g. par litre	2,32	2,28
Matières minérales en g. par litre	1,85	1,87
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	83,3	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,68	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	53,2	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,44	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		23,8
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		41,0

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est assez riche en matières azotées. Bien que la défécation ait éliminé 36% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres totaux est légèrement supérieur à 0,4. De ce fait, le cidre s'est stabilisé en ne conservant que peu de sucres.

M A N C H E

Variété : LE BOYER

Origine : Gallopin, Cretteville

ELEMENTS DOSES	Récolte 1957-58	
	Moût	Cidre
Date de brassage	16 Déc. 57	
Date de mise en bouteilles		5 Sept. 58
Rendement en litres pour 100 kilos	68,7	
Dégustation	doux-amer	amertumé
Densité à 15°C	1053,7	1005,3
Degré réfractométrique à 20°C	12,9	
Extrait sec total en g. par litre	136,55	35,05
Sucres réducteurs en g. par litre	93,0	13,30
Sucres totaux » »	116,5	13,30
Lévulose » »	80,4	12,4
Glucose » »	12,6	0,9
Saccharose » »	22,4	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,69	
Saccharose/Sucres totaux	0,19	
Glucose/Lévulose	0,15	0,07
Extrait sec réduit en g. par litre	21,05	22,75
pH. à 18°C	3,80	3,60
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,45	2,20
Acidité volatile » » »		0,49
Acidité fixe » » »		1,71
Alcool acquis pour 100		6°2
Alcool en puissance »		0°7
Alcool total »		6°9
Tanin en g. par litre	2,48	2,88
Matières minérales en g. par litre	1,83	2,20
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	53,9	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,39	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	30,1	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,27	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		15,4
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est assez pauvre en matières azotées. Bien que la défécation ait éliminé encore 44% des matières azotées et que, de ce fait, le rapport Azote/Sucres totaux soit nettement inférieur à 0,4, la fermentation de ce cidre a été presque complète.

Variété à destiner à la fabrication de cidres secs et d'eaux-de-vie.

M A N C H E

Variété : OEIL DE CHAT

Origine : Rouxel, Sottevast

ELEMENTS DOSES	Récolte 1958-59	
	Moût	Cidre
Date de brassage	1er Déc. 58	
Date de mise en bouteilles		7 Juil.59
Rendement en litres pour 100 kilos	74,5	
Dégustation	doux	
Densité à 15°C	1037,8	998,3
Degré réfractométrique à 20°C	9,0	
Extrait sec total en g. par litre	92,5	13,25
Sucres réducteurs en g. par litre	74,1	2,7
Sucres totaux » »	85,25	2,7
Lévulose » »	56,1	2,7
Glucose » »	18,1	néant
Saccharose » »	12,8	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,65	
Saccharose/Sucres totaux	0,15	
Glucose/Lévulose	0,32	
Extrait sec réduit en g. par litre	8,25	11,55
pH. à 18°C	3,85	4,10
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,17	1,93
Acidité volatile » » »		0,24
Acidité fixe » » »		1,69
Alcool acquis pour 100		5°05
Alcool en puissance »		néant
Alcool total »		5°05
Tanin en g. par litre	0,92	1,06
Matières minérales en g. par litre	2,35	1,85
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	60,9	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,71	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	41,3	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,48	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		17,5
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		138,2

OBSERVATIONS : Variété déséquilibrée, pauvre en sucres et en extrait sec, donnant un pur jus non conforme à la législation en vigueur (extrait sec inférieur à la norme minimale de 14 g. par litre).

Variété à éliminer, d'aucun intérêt pour les industries de la pomme.

M A N C H E

Variété : OLIVIER

Origine : Hamel à St-Joseph par Valognes

ELEMENTS DOSES	Récolte 1957-58	
	Moût	Cidre
Date de brassage	15 Janv.58	
Date de mise en bouteilles		5 Sept. 58
Rendement en litres pour 100 kilos	60,9	
Dégustation	amer	très amer
Densité à 15°C	1056,2	1002,8
Degré réfractométrique à 20°C	13,6	
Extrait sec total en g. par litre	142,6	30,5
Sucres réducteurs en g. par litre	110,0	2,57
Sucres totaux » »	119,0	2,57
Lévulose » »	75,9	2,23
Glucose » »	34,1	0,34
Saccharose » »	7,5	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,63	
Saccharose/Sucres totaux	0,06	
Glucose/Lévulose	0,45	0,15
Extrait sec réduit en g. par litre	24,6	28,93
pH. à 18°C	4,10	3,75
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,57	2,84
Acidité volatile » » »		0,49
Acidité fixe » » »		2,35
Alcool acquis pour 100		6°8
Alcool en puissance »		néant
Alcool total »		6°8
Tanin en g. par litre	4,48	4,36
Matières minérales en g. par litre	3,51	2,57
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	90,3	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,76	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre		
Azote/Sucres totaux, après défécation		
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		18,9

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est riche en matières azotées. La défécation ne s'étant pas produite, la fermentation a été complète et le cidre s'est désucré entièrement.

Très riche en tanin, cette variété ne doit être utilisée qu'en faible proportion avec des pommes douces.

Ne peut convenir qu'à la fabrication de cidres secs et d'eaux-de-vie.

M A N C H E

Variété : PETIT AMER

Origine : Rouxel, Sottevast

ELEMENTS DOSES	Récolte 1951-52	
	Moût	Cidre
Date de brassage	28 Nov. 51	
Date de mise en bouteilles		2 Août 52
Rendement en litres pour 100 kilos	62,8	
Dégustation	doux-amer	doux-amer
Densité à 15°C	1052,4	1027,4
Degré réfractométrique à 20°C		
Extrait sec total en g. par litre	132,63	81,77
Sucres réducteurs en g. par litre	90,0	60,5
Sucres totaux » »	109,2	60,5
Lévulose » »	78,7	53,2
Glucose » »	11,3	7,3
Saccharose » »	17,9	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,72	
Saccharose/Sucres totaux	0,16	
Glucose/Lévulose	0,14	0,12
Extrait sec réduit en g. par litre	24,43	22,27
pH. à 18°C	4,40	3,65
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,03	2,45
Acidité volatile » » »		0,24
Acidité fixe » » »		2,21
Alcool acquis pour 100		3°0
Alcool en puissance »		3°5
Alcool total »		6°5
Tanin en g. par litre	3,92	3,84
Matières minérales en g. par litre	1,90	2,27
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	42,0	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,38	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	25,9	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,24	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		19,6
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		41,0

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est très pauvre en matières azotées. La défécation ayant encore éliminé 40% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres totaux est très inférieur à 0,4. De ce fait, le cidre s'est stabilisé à haute densité.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

M A N C H E

Variété : QUATRE BIERES AMER

Origine : Lechevallier Arsène, St-Maurice-en-Cotentin

ELEMENTS DOSES	Récolte 1956-57	
	Moût	Cidre
Date de brassage	14 Nov. 56	
Date de mise en bouteilles		4 Sept.57
Rendement en litres pour 100 kilos	71,0	
Dégustation	doux	doux / amertumé
Densité à 15°C	1047,0	1017,2
Degré réfractométrique à 20°C	11,54	
Extrait sec total en g. par litre	116,55	55,90
Sucres réducteurs en g. par litre	89,0	37,05
Sucres totaux » »	103,0	
Lévulose » »	69,5	35,25
Glucose » »	19,5	1,80
Saccharose » »	14,0	
Lévulose/Sucres totaux	0,67	
Saccharose/Sucres totaux	0,13	
Glucose/Lévulose	0,28	0,05
Extrait sec réduit en g. par litre	14,55	19,85
pH. à 18°C	4,45	3,85
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,03	2,64
Acidité volatile » » »		0,36
Acidité fixe » » »		2,28
Alcool acquis pour 100		3°7
Alcool en puissance »		2°1
Alcool total »		5°8
Tanin en g. par litre	2,40	2,48
Matières minérales en g. par litre	2,50	2,30
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	40,6	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,39	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	24,5	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,24	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		18,2
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		néant

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est pauvre en matières azotées. La défécation ayant éliminé 39% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres totaux est nettement inférieur à 0,4. De ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre est resté sucré.

Variété apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

M A N C H E

Variété : QUATRE BIERES DOUX

Origine : Lechevallier Arsène, St-Maurice-en-Cotentin

ELEMENTS DOSES	Récolte 1956-57	
	Moût	Cidre
Date de brassage	14 Nov. 56	
Date de mise en bouteilles		11 Juil.57
Rendement en litres pour 100 kilos	70,4	
Dégustation	doux amertumé	doux amertumé
Densité à 15°C	1050,0	1019,2
Degré réfractométrique à 20°C	12,14	
Extrait sec total en g. par litre	124,95	61,48
Sucres réducteurs en g. par litre	83,25	42,25
Sucres totaux » »	108,25	
Lévulose » »	56,20	36,90
Glucose » »	27,05	5,35
Saccharose » »	24,90	
Lévulose/Sucres totaux	0,51	
Saccharose/Sucres totaux	0,23	
Glucose/Lévulose	0,48	0,14
Extrait sec réduit en g. par litre	17,70	20,23
pH. à 18°C	3,97	3,97
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,37	2,13
Acidité volatile » » »		0,58
Acidité fixe » » »		1,55
Alcool acquis pour 100		3°9
Alcool en puissance »		2°4
Alcool total »		6°3
Tanin en g. par litre	2,68	2,76
Matières minérales en g. par litre	2,66	2,69
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	50,4	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,50	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	27,3	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,26	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		22,4
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		néant

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est assez pauvre en matières azotées. La défécation ayant éliminé 45% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres totaux est nettement inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre est resté doux.

Variété apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

M A N C H E

Variété : TAUREAU

Origine : Rouxel, Sottevast

ELEMENTS DOSES	Récolte 1956-57	
	Moût	Cidre
Date de brassage	28 Nov. 56	
Date de mise en bouteilles		3 Juil.57
Rendement en litres pour 100 kilos	72,8	
Dégustation	doux	sec / amertumé
Densité à 15°C	1050,1	1000,5
Degré réfractométrique à 20°C	12,0	
Extrait sec total en g. par litre	126,5	22,22
Sucres réducteurs en g. par litre	96,75	4,27
Sucres totaux » »	107,50	
Lévulose » »	71,95	3,96
Glucose » »	24,80	0,31
Saccharose » »	10,90	
Lévulose/Sucres totaux	0,66	
Saccharose/Sucres totaux	0,10	
Glucose/Lévulose	0,34	0,08
Extrait sec réduit en g. par litre	19,55	18,95
pH. à 18°C	3,97	3,92
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	2,25	2,40
Acidité volatile » » »		0,32
Acidité fixe » » »		2,08
Alcool acquis pour 100		6°3
Alcool en puissance »		0°15
Alcool total »		6°45
Tanin en g. par litre	2,28	2,32
Matières minérales en g. par litre	2,36	3,05
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	56,7	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,53	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	39,2	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,37	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		20,3
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		néant

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est d'une richesse moyenne en matières azotées. Bien que la défécation ait éliminé 17,5% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres totaux est resté voisin de 0,4 : de ce fait, la fermentation du cidre a été complète et celui-ci s'est désucré entièrement.

Variété apte à la fabrication de cidres secs et d'eaux-de-vie.

M A N C H E

Variété : TETE DE BREBIS (Variété recommandée)

Origine : Lancereaux, St-Hilaire-du-Harcouët

ELEMENTS DOSES	Récolte 1956-57	
	Moût	Cidre
Date de brassage	26 Dec. 56	
Date de mise en bouteilles		16 Sept.57
Rendement en litres pour 100 kilos	64,6	
Dégustation	doux	doux agréable
Densité à 15°C	1055,7	1031,0
Degré réfractométrique à 20°C	13,74	
Extrait sec total en g. par litre	141,50	90,68
Sucres réducteurs en g. par litre	98,50	68,20
Sucres totaux » »	124,50	
Lévulose » »	69,30	59,70
Glucose » »	29,20	8,50
Saccharose » »	25,70	
Lévulose/Sucres totaux	0,55	
Saccharose/Sucres totaux	0,20	
Glucose/Lévulose	0,42	0,14
Extrait sec réduit en g. par litre	18,0	23,48
pH. à 18°C	3,83	3,70
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,56	3,04
Acidité volatile » » »		0,75
Acidité fixe » » »		2,29
Alcool acquis pour 100		2°9
Alcool en puissance »		3°95
Alcool total »		6°85
Tanin en g. par litre	2,08	2,08
Matières minérales en g. par litre	2,21	2,60
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	51,8	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,41	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	17,5	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,15	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		15,4
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		néant

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est assez pauvre en matières azotées. La défécation ayant éliminé 66% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres totaux est très inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre a conservé une quantité importante de sucre.

Variété spécialement apte à la production de cidres se conservant naturellement doux.

M A N C H E

Variété : BELLE FILLE DE TINCHEBRAY

Origine : Guy, Sées
Arbre N° D - 62 - 67

ELEMENTS DOSES	Récolte 1950-51	
	Moût	Cidre
Date de brassage	19 Déc. 50	
Date de mise en bouteilles		1er Août 51
Rendement en litres pour 100 kilos	59,3	
Dégustation	doux	doux
Densité à 15°C	1057,1	1024,7
Degré réfractométrique à 20°C	14,1	
Extrait sec total en g. par litre	144,4	75,6
Sucres réducteurs en g. par litre	111,0	55,15
Sucres totaux » »	124,5	55,15
Lévulose » »	91,0	50,05
Glucose » »	20,0	5,10
Saccharose » »	12,9	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,73	
Saccharose/Sucres totaux	0,10	
Glucose/Lévulose	0,22	0,10
Extrait sec réduit en g. par litre	20,9	21,45
pH. à 18°C	4,0	4,25
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,71	1,81
Acidité volatile » » »		0,49
Acidité fixe » » »	1,71	1,32
Alcool acquis pour 100		4°0
Alcool en puissance »		3°1
Alcool total »		7°1
Tanin en g. par litre	2,52	2,40
Matières minérales en g. par litre	2,54	2,80
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	55,3	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,44	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	30,8	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,25	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		17,5
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est pauvre en matières azotées. La défécation ayant éliminé 44% de l'azote du moût primitif, le rapport Azote/Sucres totaux est très inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation n'est pas complète et le cidre s'est conservé naturellement doux.

Variété apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

O R N E

Variété : BERAT BLANC

Origine : Guy, Sées
Arbre N° : D - 62 - 51 - I

ELEMENTS DOSES	Récolte 1950-51	
	Moût	Cidre
Date de brassage	19 Déc. 50	
Date de mise en bouteilles		1er Août 51
Rendement en litres pour 100 kilos	60,0	
Dégustation	doux	amer
Densité à 15°C	1054,3	1012,9
Degré réfractométrique à 20°C	13,3	
Extrait sec total en g. par litre	137,9	49,82
Sucres réducteurs en g. par litre	111,0	26,51
Sucres totaux » »	118,6	26,51
Lévulose » »	77,6	25,20
Glucose » »	33,4	1,31
Saccharose » »	7,6	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,65	
Saccharose/Sucres totaux	0,07	
Glucose/Lévulose	0,43	0,05
Extrait sec réduit en g. par litre	20,3	24,31
pH. à 18°C	3,94	3,95
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,42	2,45
Acidité volatile » » »		0,24
Acidité fixe » » »	1,42	2,21
Alcool acquis pour 100		5°1
Alcool en puissance »		1°5
Alcool total »		6°6
Tanin en g. par litre	1,44	1,38
Matières minérales en g. par litre	2,62	2,73
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	62,3	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,51	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	37,8	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,51	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		18,9
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est pauvre en matières azotées. N'ayant pas subi la défécation avec montée du chapeau brun, le rapport Azote/Sucres totaux est resté supérieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation s'est poursuivie assez loin et le cidre n'a conservé qu'une certaine teneur en sucres.

O R N E

Variété : MARIN ONFROY (Variété recommandée)

Origine : Guy, Sées
N° de l'arbre : D - 62 - 58

ELEMENTS DOSES	Récolte 1950-51	
	Moût	Cidre
Date de brassage	15 Jan. 51	
Date de mise en bouteilles		13 Août 51
Rendement en litres pour 100 kilos	52,4	
Dégustation	doux	doux
Densité à 15°C	1067,6	1047,2
Degré réfractométrique à 20°C	16,4	
Extrait sec total en g. par litre	171,8	127,58
Sucres réducteurs en g. par litre	133,2	102,75
Sucres totaux » »	150,2	102,75
Lévulose » »	94,8	77,4
Glucose » »	38,4	25,35
Saccharose » »	15,9	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,63	
Saccharose/Sucres totaux	0,10	
Glucose/Lévulose	0,40	0,32
Extrait sec réduit en g. par litre	22,6	25,83
pH. à 18°C	3,82	4,07
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,42	1,96
Acidité volatile » » »		0,54
Acidité fixe » » »	1,42	1,42
Alcool acquis pour 100		2°2
Alcool en puissance »		5°9
Alcool total »		8°1
Tanin en g. par litre	1,92	1,85
Matières minérales en g. par litre	2,40	2,62
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	54,6	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,36	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	26,6	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,19	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		16,8
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est pauvre en matières azotées. La défécation ayant éliminé 51% de l'azote primitif du moût, le rapport Azote/Sucres totaux est très inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation s'est arrêtée très tôt et le cidre a conservé une teneur très élevée en sucres.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

ORNE

Variété : MEDAILLE D'OR

Origine : Céaucé
Arbre N° E -62 - 40

ELEMENTS DOSES	Récolte 1950-51	
	Moût	Cidre
Date de brassage	28 Déc. 50	
Date de mise en bouteilles		1er Août 51
Rendement en litres pour 100 kilos	57,1	
Dégustation	amer - doux	amer
Densité à 15°C	1056,7	1022,0
Degré réfractométrique à 20°C	14,2	
Extrait sec total en g. par litre	142,4	68,2
Sucres réducteurs en g. par litre	107,5	44,88
Sucres totaux » »	119,5	44,88
Lévulose » »	83,3	41,30
Glucose » »	24,2	3,58
Saccharose » »	10,8	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,70	
Saccharose/Sucres totaux	0,09	
Glucose/Lévulose	0,29	0,08
Extrait sec réduit en g. par litre	23,9	24,32
pH. à 18°C	3,82	4,05
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,52	1,86
Acidité volatile » » »		0,51
Acidité fixe » » »	1,52	1,35
Alcool acquis pour 100		4°2
Alcool en puissance »		2°5
Alcool total »		6°7
Tanin en g. par litre	4,40	4,26
Matières minérales en g. par litre	2,40	2,60
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	45,5	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,38	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	29,4	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,25	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		18,9
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est très pauvre en matières azotées. La défécation ayant éliminé 35% de l'azote primitif du moût, le rapport Azote/Sucres totaux est très inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre est resté doux.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

O R N E

Variété : PETITE FENOUILLETTE

Origine : Vannier, Céaucé
Arbre N° E - 62 - 59

ELEMENTS DOSES	Récolte 1950-51	
	Moût	Cidre
Date de brassage	8 Janv. 51	
Date de mise en bouteilles		13 Août 51
Rendement en litres pour 100 kilos	55,4	
Dégustation	doux	doux
Densité à 15°C	1068,3	1020,0
Degré réfractométrique à 20°C	16,2	
Extrait sec total en g. par litre	174,3	71,8
Sucres réducteurs en g. par litre	103,0	44,0
Sucres totaux » »	151,7	44,0
Lévulose » »	90,0	40,2
Glucose » »	13,0	3,8
Saccharose » »	44,7	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,59	
Saccharose/Sucres totaux	0,29	
Glucose/Lévulose	0,14	0,09
Extrait sec réduit en g. par litre	23,6	28,80
pH. à 18°C	4,10	4,10
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,37	2,74
Acidité volatile » » »		0,71
Acidité fixe » » »	1,37	2,03
Alcool acquis pour 100		5°8
Alcool en puissance »		2°5
Alcool total »		8°3
Tanin en g. par litre	2,52	2,34
Matières minérales en g. par litre	3,0	3,25
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	77,0	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,50	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	53,2	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,36	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		23,1
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est d'une richesse moyenne en matières azotées. N'ayant pas subi la défécation avec montée du chapeau, le rapport Azote/Sucres totaux n'est que légèrement inférieur à 0,4 : la fermentation n'a pas été complète et le cidre est resté naturellement doux.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

O R N E

Variété : PETIT MUSCADET DE L'ORNE (Variété recommandée)

Origine : Guy, Sées
Arbre N° D - 62 - 48

ELEMENTS DOSES	Récolte 1950-51	
	Moût	Cidre
Date de brassage	8 Janv. 51	
Date de mise en bouteilles		13 Août 51
Rendement en litres pour 100 kilos	42,5	
Dégustation	doux	doux
Densité à 15°C	1074,1	1035,7
Degré réfractométrique à 20°C	17,7	
Extrait sec total en g. par litre	189,4	108,1
Sucres réducteurs en g. par litre	115,7	72,38
Sucres totaux » »	155,6	72,38
Lévulose » »	86,8	62,50
Glucose » »	28,9	9,88
Saccharose » »	39,9	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,55	
Saccharose/Sucres totaux	0,25	
Glucose/Lévulose	0,33	0,16
Extrait sec réduit en g. par litre	34,8	36,72
pH. à 18°C	4,25	4,30
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,32	2,45
Acidité volatile » » »		0,66
Acidité fixe » » »	1,32	1,79
Alcool acquis pour 100		4°4
Alcool en puissance »		4°2
Alcool total »		8°6
Tanin en g. par litre	1,76	1,54
Matières minérales en g. par litre	3,66	3,83
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	87,5	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,56	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	34,3	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,23	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		25,2
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est riche en matières azotées. La défécation ayant éliminé 60% de l'azote primitif du moût, le rapport Azote/Sucres totaux est très inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation s'est arrêtée très tôt et le cidre a conservé une forte teneur en sucres.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

O R N E

Variété : ROUSSE DE L'ORNE

Origine : Tertrais, Gacé
Arbre N° A - 62 - 35 - I

ELEMENTS DOSES	Récolte 1950-51	
	Moût	Cidre
Date de brassage	28 Déc. 50	
Date de mise en bouteilles		27 Juin 51
Rendement en litres pour 100 kilos	54,5	
Dégustation	doux	sec
Densité à 15°C	1051,3	999,7
Degré réfractométrique à 20°C	12,8	
Extrait sec total en g. par litre	129,4	21,4
Sucres réducteurs en g. par litre	101,6	2,10
Sucres totaux » »	111,7	2,10
Lévulose » »	75,4	1,53
Glucose » »	26,2	0,57
Saccharose » »	8,1	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,67	
Saccharose/Sucres totaux	0,07	
Glucose/Lévulose	0,34	0,37
Extrait sec réduit en g. par litre	18,7	20,30
pH. à 18°C	4,10	3,80
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,03	1,27
Acidité volatile » » »		0,22
Acidité fixe » » »	1,03	1,05
Alcool acquis pour 100		6°5
Alcool en puissance »		néant
Alcool total »		6°5
Tanin en g. par litre	1,80	1,68
Matières minérales en g. par litre	2,18	2,45
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	95,2	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,85	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	74,9	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,70	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		31,8
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est riche en matières azotées. La défécation n'ayant éliminé que 21% de l'azote primitif du moût, le rapport Azote/Sucres totaux est très supérieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation a été complète et le cidre s'est désucré entièrement.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres secs et d'eaux-de-vie.

SEINE MARITIME

Variété : GRISE DIEPPOIS (Variété recommandée)

Origine : Anneville-sur-Scie
Cidrerie de la Vallée de la Scie

ELEMENTS DOSES	Récolte 1952-53	
	Moût	Cidre
Date de brassage	17 Nov. 52	
Date de mise en bouteilles		21 Sept. 53
Rendement en litres pour 100 kilos	52,8	
Dégustation	doux	doux-amer
Densité à 15°C	1078,5	1045,8
Degré réfractométrique à 20°C	18,6	
Extrait sec total en g. par litre	200,5	131,75
Sucres réducteurs en g. par litre	113,75	93,50
Sucres totaux » »	162,5	95,50
Lévulose » »	86,0	73,00
Glucose » »	27,75	20,50
Saccharose » »	45,1	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,53	
Saccharose/Sucres totaux	0,27	
Glucose/Lévulose	0,17	0,22
Extrait sec réduit en g. par litre	39,0	39,25
pH. à 18°C	3,93	3,66
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,96	2,69
Acidité volatile » » »		0,39
Acidité fixe » » »		2,30
Alcool acquis pour 100		4°4
Alcool en puissance »		5°4
Alcool total »		9°8
Tanin en g. par litre	3,64	3,36
Matières minérales en g. par litre	3,77	3,37
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	84,0	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,52	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	55,3	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,42	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		42,0
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		84,4

OBSERVATIONS : Variété très spéciale, d'une teneur saccharine très élevée, très riche en extrait sec désucré, mais d'un rendement faible en jus. Les matières azotées de son moût sont peu assimilables par la levure, et le cidre conserve une densité très élevée.

Spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux, à utiliser comme "variété de force".

SEINE MARITIME

Variété : MUSCADET DE DIEPPE (Variété recommandée)

Origine : Cidrerie d'Anneville-sur-Scie

ELEMENTS DOSES	Récolte 1951-52	
	Moût	Cidre
Date de brassage	5 Nov. 51	
Date de mise en bouteilles		2 Août 52
Rendement en litres pour 100 kilos	53,5	
Dégustation	doux	doux-amer
Densité à 15°C	1057,4	1022,1
Degré réfractométrique à 20°C	14,4	
Extrait sec total en g. par litre	146,7	71,25
Sucres réducteurs en g. par litre	96,75	47,6
Sucres totaux » »	123,75	47,6
Lévulose » »	77,6	42,4
Glucose » »	19,15	5,2
Saccharose » »	25,4	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,62	
Saccharose/Sucres totaux	0,20	
Glucose/Lévulose	0,24	0,11
Extrait sec réduit en g. par litre	23,95	24,65
pH. à 18°C	4,10	3,62
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	2,00	2,84
Acidité volatile » » »		0,20
Acidité fixe » » »		2,64
Alcool acquis pour 100		4°6
Alcool en puissance »		2°7
Alcool total »		7°3
Tanin en g. par litre	2,56	2,48
Matières minérales en g. par litre	2,42	2,48
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	61,6	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,50	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	35,0	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,28	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		22,4
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		51,0

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est pauvre en matières azotées. La défécation ayant éliminé 43% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres totaux est nettement inférieur à 0,4. De ce fait, le cidre est stabilisé avant fermentation complète.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

SEINE MARITIME

Variété : MUSCADET DE LA SEINE-INFERIEURE

Origine : Cidrerie d'Anneville-sur-Scie

ELEMENTS DOSES	Récolte 1951-52	
	Moût	Cidre
Date de brassage	12 Nov. 51	
Date de mise en bouteilles		17 Mars 52
Rendement en litres pour 100 kilos	57,2	
Dégustation	doux	amer
Densité à 15°C	1048,6	1004,1
Degré réfractométrique à 20°C	12,2	
Extrait sec total en g. par litre	122,75	28,33
Sucres réducteurs en g. par litre	90,45	8,02
Sucres totaux » »	102,45	8,02
Lévulose » »	71,7	6,4
Glucose » »	18,75	1,6
Saccharose » »	12,0	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,70	
Saccharose/Sucres totaux	0,11	
Glucose/Lévulose	0,26	0,25
Extrait sec réduit en g. par litre	21,30	21,31
pH. à 18°C	4,4	3,70
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	2,55	3,04
Acidité volatile » » »		0,34
Acidité fixe » » »		2,70
Alcool acquis pour 100		5°8
Alcool en puissance »		0°4
Alcool total »		6°2
Tanin en g. par litre	2,42	2,4
Matières minérales en g. par litre	3,25	3,31
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	107,8	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	1,07	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre		
Azote/Sucres totaux, après défécation		
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		33,6
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		96,0

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est riche en matières azotées. Le moût n'ayant pas subi la défécation, la fermentation du cidre a été presque complète.

SEINE MARITIME

Variété : PETITE AMERE DE BRAY

Origine : Anneville-sur-Scie
Cidrerie de la Vallée de la Scie

ELEMENTS DOSES	Récolte 1952-53	
	Moût	Cidre
Date de brassage	29 Déc. 52	
Date de mise en bouteilles		21 Sept.53
Rendement en litres pour 100 kilos	56,6	
Dégustation	amer	amer-doux
Densité à 15°C	1054,3	1027,0
Degré réfractométrique à 20°C		
Extrait sec total en g. par litre	136,8	81,2
Sucres réducteurs en g. par litre	100,5	51,7
Sucres totaux » »	107,5	51,7
Lévulose » »	77,6	45,2
Glucose » »	22,9	6,5
Saccharose » »	4,20	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,72	
Saccharose/Sucres totaux	0,03	
Glucose/Lévulose	0,30	0,14
Extrait sec réduit en g. par litre	30,3	30,5
pH. à 18°C	3,65	3,35
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	2,16	2,74
Acidité volatile » » »		0,19
Acidité fixe » » »		2,55
Alcool acquis pour 100		3°4
Alcool en puissance »		2°9
Alcool total »		6°3
Tanin en g. par litre	4,70	4,72
Matières minérales en g. par litre	2,57	2,60
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	70,7	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,66	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	35,0	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,39	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		22,4
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		84,4

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est naturellement assez pauvre en matières azotées. La défécation ayant insolubilisé 50% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres totaux est à la limite 0,4 : malgré cela, la fermentation est loin d'être complète et le cidre est resté très doux.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux, mais un peu amers.

SEINE MARITIME

Variété : ROSSIGNOL

Origine : Anneville-sur-Scie
Cidrerie de la Vallée de la Scie

ELEMENTS DOSES	Récolte 1952-53	
	Moût	Cidre
Date de brassage	22 Oct. 52	
Date de mise en bouteilles		26 Juin 53
Rendement en litres pour 100 kilos	66,0	
Dégustation	doux	sec, amertumé
Densité à 15°C	1049,0	999,5
Degré réfractométrique à 20°C	12,0	
Extrait sec total en g. par litre	120,8	20,1
Sucres réducteurs en g. par litre	83,0	2,15
Sucres totaux » »	103,0	2,15
Lévulose » »	65,2	1,2
Glucose » »	17,8	0,95
Saccharose » »	19,1	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,63	
Saccharose/Sucres totaux	0,18	
Glucose/Lévulose	0,27	0,79
Extrait sec réduit en g. par litre	18,80	18,95
pH. à 18°C	3,72	3,75
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,08	2,25
Acidité volatile » » »		0,22
Acidité fixe » » »		2,03
Alcool acquis pour 100		6°5
Alcool en puissance »		néant
Alcool total »		6°5
Tanin en g. par litre	2,10	2,16
Matières minérales en g. par litre	2,25	2,2
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	79,1	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,76	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	51,8	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,52	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		28,7
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		84,0

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est d'une teneur moyenne en matières azotées. Bien que la défécation ait éliminé 34% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres totaux est supérieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation a été complète et le cidre est devenu sec.

Variété à n'utiliser que pour la production de cidres secs.

A I S N E

Variété : ALCADAS

Origine : Fontaine, Vervins
Arbre N° 89

ELEMENTS DOSES	Récolte 1951-52	
	Moût	Cidre
Date de brassage	26 Nov. 51	
Date de mise en bouteilles		2 Août 52
Rendement en litres pour 100 kilos	62,1	
Dégustation	acidulé	doux acide
Densité à 15°C	1048,0	1027,1
Degré réfractométrique à 20°C		
Extrait sec total en g. par litre	121,74	77,4
Sucres réducteurs en g. par litre	77,75	61,2
Sucres totaux » »	107,5	61,2
Lévulose » »	61,8	49,1
Glucose » »	15,95	12,1
Saccharose » »	28,6	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,57	
Saccharose/Sucres totaux	0,26	
Glucose/Lévulose	0,25	0,24
Extrait sec réduit en g. par litre	15,24	17,2
pH. à 18°C	4,0	3,40
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	2,74	3,14
Acidité volatile » » »		0,24
Acidité fixe » » »		2,90
Alcool acquis pour 100		2°5
Alcool en puissance »		3°5
Alcool total »		6°
Tanin en g. par litre	0,96	0,88
Matières minérales en g. par litre	2,20	2,25
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	48,3	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,45	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	23,1	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,26	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		16,8
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		38,0

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est très pauvre en matières azotées. La défécation ayant encore éliminé 52% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres totaux est très inférieur à 0,4, malgré une richesse saccharine peu élevée. De ce fait, le cidre s'est stabilisé à densité élevée.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

Malheureusement, le moût est un peu pauvre en sucre.

A I S N E

Variété : ARMAGNAC (Variété recommandée)

Origine : Fontaine, Vervins
Arbre N° 29

ELEMENTS DOSES	Récolte 1951-52	
	Moût	Cidre
Date de brassage	12 Déc. 51	
Date de mise en bouteilles		2 Août 52
Rendement en litres pour 100 kilos	56,7	
Dégustation	acide	sucré acide
Densité à 15°C	1065,5	1045,2
Degré réfractométrique à 20°C	16,0	
Extrait sec total en g. par litre	166,15	122,65
Sucres réducteurs en g. par litre	118,25	92,4
Sucres totaux » »	138,25	92,4
Lévulose » »	93,25	73,5
Glucose » »	25,0	18,9
Saccharose » »	19,9	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,67	
Saccharose/Sucres totaux	0,14	
Glucose/Lévulose	0,26	0,20
Extrait sec réduit en g. par litre	28,90	31,25
pH. à 18°C	3,70	3,22
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	5,73	6,37
Acidité volatile » » »		0,20
Acidité fixe » » »		6,17
Alcool acquis pour 100		2°4
Alcool en puissance »		5°35
Alcool total »		7°75
Tanin en g. par litre	1,68	1,92
Matières minérales en g. par litre	3,25	3,50
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	46,2	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,33	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	30,1	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,23	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		20,0
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		53,0

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété aigre est pauvre en matières azotées. La défécation ayant encore éliminé 35% de ses matières azotées et sa richesse saccharine étant forte, le rapport Azote/Sucres totaux est très inférieur à 0,4. De ce fait, le cidre s'est conservé très doux.

Variété très intéressante, spécialement apte à relever l'acidité des variétés douces et douces-amères destinées à la fabrication des cidres se conservant naturellement doux.

Variété apte également à la fabrication des jus de pommes et des concentrés de jus de pommes.

A I S N E

Variété : CARISIS BLANC

Origine : Fontaine, Vervins
Arbre N° 264

ELEMENTS DOSES	Récolte 1951-52	
	Moût	Cidre
Date de brassage	5 Déc. 51	
Date de mise en bouteilles		2 Août 52
Rendement en litres pour 100 kilos	56,7	
Dégustation	doux	doux
Densité à 15°C	1052,2	1025,9
Degré réfractométrique à 20°C	12,8	
Extrait sec total en g. par litre	132,8	75,35
Sucres réducteurs en g. par litre	100,1	54,7
Sucres totaux » »	112,2	54,7
Lévulose » »	83,0	49,3
Glucose » »	17,1	5,4
Saccharose » »	12,1	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,74	
Saccharose/Sucres totaux	0,10	
Glucose/Lévulose	0,20	0,11
Extrait sec réduit en g. par litre	21,6	21,65
pH. à 18°C	3,97	3,90
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,72	1,96
Acidité volatile » » »		0,34
Acidité fixe » » »		1,62
Alcool acquis pour 100		3°2
Alcool en puissance »		3°1
Alcool total »		6°3
Tanin en g. par litre	2,08	2,0
Matières minérales en g. par litre	2,47	2,50
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	42,7	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,37	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	25,2	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,24	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		18,2
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		38,0

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est pauvre en matières azotées. La défécation ayant éliminé encore 40% des matières azotées, le rapport Azote/Sucres totaux est très inférieur à 0,4 : de ce fait, le cidre s'est stabilisé en restant doux.

Variété spécialement apte à la fabrication de cidres se conservant naturellement doux.

A I S N E

Variété : NOIRE DE VITRY

Origine : Fontaine, Vervins

ELEMENTS DOSES	Récolte 1951-52	
	Moût	Cidre
Date de brassage	19 Déc. 51	
Date de mise en bouteilles		2 Août 52
Rendement en litres pour 100 kilos	60,8	
Dégustation	doux	sec
Densité à 15°C	1048,0	1003,2
Degré réfractométrique à 20°C		
Extrait sec total en g. par litre	120,78	27,55
Sucres réducteurs en g. par litre	95,25	7,80
Sucres totaux » »	101,25	7,80
Lévulose » »	62,4	7,0
Glucose » »	32,85	0,8
Saccharose » »	4,8	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,61	
Saccharose/Sucres totaux	0,04	
Glucose/Lévulose	0,52	0,11
Extrait sec réduit en g. par litre	20,53	20,75
pH. à 18°C	3,92	3,55
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	1,56	2,06
Acidité volatile » » »		0,15
Acidité fixe » » »		1,91
Alcool acquis pour 100		5°7
Alcool en puissance »		0°3
Alcool total »		6°0
Tanin en g. par litre	1,68	1,60
Matières minérales en g. par litre	1,97	2,27
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	86,1	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,85	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	67,2	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,68	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		24,5
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		47,0

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est d'une richesse moyenne en matières azotées. La défécation n'ayant éliminé que 21,7% des matières azotées de ce moût et sa richesse saccharine étant faible, le rapport Azote/Sucres totaux est resté supérieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation a été complète.

Variété de pomme à cidre peu intéressante.

SEINE-&-MARNE

Variété : BARRE

Origine : Rossignol, La Ferté-sous-Jouarre
Verger aux Terres Blanches

ELEMENTS DOSES	Récolte 1957-58	
	Moût	Cidre
Date de brassage	26 Déc. 57	
Date de mise en bouteilles		5 Sept.58
Rendement en litres pour 100 kilos	65,2	
Dégustation	acidulé	vineux
Densité à 15°C	1062,2	1008,1
Degré réfractométrique à 20°C	15,0	
Extrait sec total en g. par litre	157,96	43,6
Sucres réducteurs en g. par litre	107,5	17,57
Sucres totaux » »	134,75	17,57
Lévulose » »	83,7	16,23
Glucose » »	23,8	1,34
Saccharose » »	25,0	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,62	
Saccharose/Sucres totaux	0,18	
Glucose/Lévulose	0,28	0,08
Extrait sec réduit en g. par litre	24,21	27,03
pH. à 18°C	3,45	3,70
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	4,02	3,23
Acidité volatile » » »		0,41
Acidité fixe » » »		2,82
Alcool acquis pour 100		6°8
Alcool en puissance »		0°95
Alcool total »		7°75
Tanin en g. par litre	0,8	1,04
Matières minérales en g. par litre	3,38	2,99
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	46,2	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,34	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	39,2	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,29	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		15,4
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Variété se classant dans la catégorie des pommes acidulées. Convient pour la fabrication des jus de pommes et des concentrés de jus de pommes.

Variété : CHÂTAIGNIER

SEINE-&-MARNE

Origine : Godefroy à Dammartin-en-Goële
Verger de la Sente des Rouvres

ELEMENTS DOSES	Récolte 1957-58	
	Moût	Cidre
Date de brassage	15 Janv.58	
Date de mise en bouteilles		5 Sept.58
Rendement en litres pour 100 kilos	63,8	
Dégustation	doux	doux
Densité à 15°C	1047,2	1028,2
Degré réfractométrique à 20°C	11,2	
Extrait sec total en g. par litre	118,47	79,5
Sucres réducteurs en g. par litre	93,0	62,3
Sucres totaux » »	101,25	62,3
Lévulose » »	77,25	52,1
Glucose » »	15,75	10,2
Saccharose » »	7,4	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,75	
Saccharose/Sucres totaux	0,07	
Glucose/Lévulose	0,20	0,19
Extrait sec réduit en g. par litre	18,22	18,20
pH. à 18°C	3,90	3,60
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	2,85	2,94
Acidité volatile » » »		0,39
Acidité fixe » » »		2,55
Alcool acquis pour 100		1°9
Alcool en puissance »		3°6
Alcool total »		5°5
Tanin en g. par litre	1,0	0,92
Matières minérales en g. par litre	2,82	2,35
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	41,3	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,41	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	22,4	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,24	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		9,8
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Variété douce, pauvre en matières azotées. Bien que la défécation ne se soit pas produite normalement, la fermentation n'a pas été complète et le cidre est resté très doux.

Bien qu'un peu pauvre en sucres, cette variété est spécialement apte à la fabrication des cidres se conservant naturellement doux.

S O M M E

Variété : BARBARIE

Origine : de Witte, Campereux

ELEMENTS DOSES	Récolte 1958-59	
	Moût	Cidre
Date de brassage	5 Janv.59	
Date de mise en bouteilles		22 Oct.59
Rendement en litres pour 100 kilos	60,3	
Dégustation	amer	doux amer
Densité à 15°C	1060,4	1031,7
Degré réfractométrique à 20°C	14,2	
Extrait sec total en g. par litre	150,75	93,1
Sucres réducteurs en g. par litre	113,0	68,4
Sucres totaux » »	132,75	68,4
Lévulose » »	84,0	57,7
Glucose » »	29,0	10,7
Saccharose » »	20,1	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,63	
Saccharose/Sucres totaux	0,15	
Glucose/Lévulose	0,34	0,15
Extrait sec réduit en g. par litre	19,0	25,7
pH. à 18°C	3,80	4,3
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	2,0	2,64
Acidité volatile » » »		0,52
Acidité fixe » » »		2,12
Alcool acquis pour 100		3°2
Alcool en puissance »		4°
Alcool total »		7°2
Tanin en g. par litre	3,0	2,96
Matières minérales en g. par litre	2,6	2,8
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	54,6	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,41	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	26,6	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,20	18,2
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		60,1
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est naturellement pauvre en matières azotées ; la défécation ayant éliminé 51,2% de l'azote du moût, le rapport Azote/Sucres totaux est très inférieur à 0,4 : de ce fait, la fermentation n'a pas été complète et le cidre a conservé naturellement une forte teneur en sucres.

Très bonne variété spécialement apte à la fabrication des cidres se conservant naturellement doux.

Malgré les conditions météorologiques très défectueuses de l'année 1958, le moût de cette variété est très riche en sucres.

Y O N N E

Variété : AVROLLES (Petite)

Origine : Prive, Bourbrusson à Dixmont

ELEMENTS DOSES	Récolte 1958-59	
	Moût	Cidre
Date de brassage	26 Nov. 58	
Date de mise en bouteilles		22 Oct. 59
Rendement en litres pour 100 kilos	71,8	
Dégustation	très acide	très acide vineux
Densité à 15°C	1045,8	1013,7
Degré réfractométrique à 20°C	10,9	
Extrait sec total en g. par litre	120,1	46,4
Sucres réducteurs en g. par litre	76,2	21,0
Sucres totaux » »	96,0	21,0
Lévulose » »	55,9	18,2
Glucose » »	20,3	2,8
Saccharose » »	23,8	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,59	
Saccharose/Sucres totaux	0,24	
Glucose/Lévulose	0,36	0,15
Extrait sec réduit en g. par litre	25,1	26,4
pH. à 18°C	3,0	3,4
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	8,03	7,27
Acidité volatile » » »		0,24
Acidité fixe » » »		7,03
Alcool acquis pour 100		4°3
Alcool en puissance »		1°15
Alcool total »		5°45
Tanin en g. par litre	0,64	0,56
Matières minérales en g. par litre	2,55	2,80
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	66,5	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,69	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	65,1	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,68	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		35,0
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		25,6

OBSERVATIONS : Variété aigre, peu riche en matières azotées, dont le cidre a conservé 21 g. de sucre par litre.

Variété intéressante pour la fabrication des jus de pommes et des concentrés de jus de pommes. Conviendrait également en cidrerie pour relever l'acidité des cidres.

A noter que la richesse saccharine assez faible doit avoir pour cause les mauvaises conditions météorologiques de l'année 1958.

Y O N N E

Variété : BASSARD

Origine : Privé, Bourbrusson, Dixmont

ELEMENTS DOSES	Récolte 1958-59	
	Moût	Cidre
Date de brassage	26 Nov. 58	
Date de mise en bouteilles		22 Oct. 59
Rendement en litres pour 100 kilos	72,2	
Dégustation	acidulé	acide vineux
Densité à 15°C	1051,2	1004,7
Degré réfractométrique à 20°C	12,1	
Extrait sec total en g. par litre	130,55	31,75
Sucres réducteurs en g. par litre	98,5	8,52
Sucres totaux » »	113,4	8,52
Lévulose » »	63,8	7,80
Glucose » »	30,2	0,72
Saccharose » »	19,0	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,56	
Saccharose/Sucres totaux	0,16	
Glucose/Lévulose	0,47	0,09
Extrait sec réduit en g. par litre	18,15	24,23
pH. à 18°C	3,10	3,4
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	5,48	5,58
Acidité volatile » » »		0,22
Acidité fixe » » »		5,36
Alcool acquis pour 100		6°1
Alcool en puissance »		0°4
Alcool total »		6°5
Tanin en g. par litre	1,44	1,36
Matières minérales en g. par litre	2,17	2,25
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	123,9	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	1,03	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	116,9	
Azote/Sucres totaux, après défécation	1,03	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		49,0
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		46,0

OBSERVATIONS : Variété aigre, riche en matières azotées.

Variété convenant à la fabrication de jus de pommes et de concentrés de jus de pommes.

A noter qu'en année normale, la richesse saccharine serait certainement plus élevée ; 1958 ayant été une année caractérisée par une pauvreté des fruits en sucre.

Y O N N E

Variété : NEZ DE CHAT

Origine : Morelle Ester, La Tuilerie, Sormery

ELEMENTS DOSES	Récolte 1958-59	
	Moût	Cidre
Date de brassage	29 Déc. 58	
Date de mise en bouteilles		22 Oct. 59
Rendement en litres pour 100 kilos	65,0	
Dégustation	aigre	vineux
Densité à 15°C	1061,3	1006,5
Degré réfractométrique à 20°C	14,6	
Extrait sec total en g. par litre	157,5	40,45
Sucres réducteurs en g. par litre	83,25	6,14
Sucres totaux » »	124,15	6,14
Lévulose » »	64,9	6,14
Glucose » »	18,35	néant
Saccharose » »	40,9	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,52	
Saccharose/Sucres totaux	0,33	
Glucose/Lévulose	0,28	
Extrait sec réduit en g. par litre	34,35	35,31
pH. à 18°C	3,40	
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	6,17	3,28
Acidité volatile » » »		0,34
Acidité fixe » » »		2,94
Alcool acquis pour 100		6°8
Alcool en puissance »		0°3
Alcool total »		7°1
Tanin en g. par litre	1,52	1,28
Matières minérales en g. par litre	3,92	3,97
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	170,8	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	1,37	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	152,6	
Azote/Sucres totaux, après défécation	1,23	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		70,7
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		40,9

OBSERVATIONS : Variété aigre, riche en sucre, malgré les conditions météorologiques défectueuses de l'année 1958.

Le cidre ayant subi la rétrogradation malo-lactique sous l'action des bactéries désacidifiantes, son acidité fixe est nettement inférieure à celle de son moût.

Variété spécialement apte à la fabrication des jus de pommes et des concentrés de jus de pommes.

Conviendrait moins bien pour réacidifier les cidres doux de pommes douces et douces-amères, du fait de sa grande richesse en matières azotées.

Y O N N E

Variété : PETIT LOCARD

Origine : Robert Joly, Le Village, Villiers-sur-Tholoy

ELEMENTS DOSES	Récolte 1958-59	
	Moût	Cidre
Date de brassage	8 Déc. 58	
Date de mise en bouteilles		7 Juil.58
Rendement en litres pour 100 kilos	70,5	
Dégustation	acidulé	acide
Densité à 15°C	1043,2	1003,5
Degré réfractométrique à 20°C	10,4	
Extrait sec total en g. par litre	108,4	25,45
Sucres réducteurs en g. par litre	77,75	2,6
Sucres totaux » »	86,5	2,6
Lévulose » »	55,75	2,6
Glucose » »	22,0	néant
Saccharose » »	8,0	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,64	
Saccharose/Sucres totaux	0,09	
Glucose/Lévulose	0,39	
Extrait sec réduit en g. par litre	22,9	23,5
pH. à 18°C	3,50	3,70
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	4,26	4,26
Acidité volatile » » »		0,15
Acidité fixe » » »		4,11
Alcool acquis pour 100		5°2
Alcool en puissance »		néant
Alcool total »		5°2
Tanin en g. par litre	1,28	1,32
Matières minérales en g. par litre	3,45	3,12
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	145,6	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	1,68	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	141,4	
Azote/Sucres totaux, après défécation	1,64	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		97,0
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		84,4

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est très riche en matières azotées. La défécation n'ayant pratiquement pas abaissé sa teneur en azote, la fermentation du moût a été rapide et complète.

Variété apte à la fabrication du jus de pommes et du concentré de jus de pommes.

A noter que sa faible densité doit être attribuée aux conditions météorologiques défectueuses de l'année 1958.

Y O N N E

Variété : NEZ PLAT

Origine : Vadorin A., à Volgré

ELEMENTS DOSES	Récolte 1957-58	
	Moût	Cidre
Date de brassage	6 Janv.58	
Date de mise en bouteilles		5 Sept.58
Rendement en litres pour 100 kilos	65,3	
Dégustation	acidulé	vineux
Densité à 15°C	1054,2	1001,0
Degré réfractométrique à 20°C	12,8	
Extrait sec total en g. par litre	137,2	25,5
Sucres réducteurs en g. par litre	91,7	6,06
Sucres totaux » »	117,5	6,06
Lévulose » »	71,4	6,06
Glucose » »	20,3	néant
Saccharose » »	25,6	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,60	
Saccharose/Sucres totaux	0,22	
Glucose/Lévulose	0,28	0,00
Extrait sec réduit en g. par litre	20,7	20,44
pH. à 18°C	3,40	3,70
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	4,25	2,74
Acidité volatile » » »		0,20
Acidité fixe » » »		2,54
Alcool acquis pour 100		6°7
Alcool en puissance »		0°3
Alcool total »		7°0
Tanin en g. par litre	0,72	0,72
Matières minérales en g. par litro	2,62	2,12
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	77,7	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,66	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	60,2	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,52	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		16,8
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Variété se classant dans la catégorie des pommes acidulées. Convient à la fabrication des jus de pommes et des concentrés de jus de pommes.

Y O N N E

Variété : SEBIN

Origine : Prive, Bourbrusson, Dixmont

ELEMENTS DOSES	Récolte 1958-59 Moût	Cidre
Date de brassage	15 Déc. 58	
Date de mise en bouteilles		22 Oct.59
Rendement en litres pour 100 kilos	63,9	
Dégustation	acidulé	
Densité à 15°C	1056,2	1003,0
Degré réfractométrique à 20°C	13,5	
Extrait sec total en g. par litre	143,05	31,3
Sucres réducteurs en g. par litre	102,5	8,75
Sucres totaux » »	123,7	8,75
Lévulose » »	69,9	8,10
Glucose » »	32,35	0,65
Saccharose » »	19,75	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,56	
Saccharose/Sucres totaux	0,15	
Glucose/Lévulose	0,46	
Extrait sec réduit en g. par litre	20,35	23,55
pH. à 18°C	3,20	4,0
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	5,04	2,89
Acidité volatile » » »		0,24
Acidité fixe » » »		2,65
Alcool acquis pour 100		6°7
Alcool en puissance »		0°45
Alcool total »		7°15
Tanin en g. par litre	1,72	1,36
Matières minérales en g. par litre	2,42	2,72
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	90,3	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,73	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	82,6	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,67	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		30,8
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		25,6

OBSERVATIONS : Le moût de cette variété est riche en matières azotées, la défécation n'ayant éliminé que 8% des matières azotées, la fermentation du cidre a été complète.

Pomme aigre apte à la fabrication du jus de pommes et du concentré de jus de pommes.

L'acidité malique du cidre est moins élevée que celle du moût : le cidre a subi certainement une légère fermentation malo-lactique due au développement de bactéries spécifiques de cette rétrogradation.

Malgré les conditions météorologiques peu favorables de l'année 1958, la densité du moût est fort convenable.

Y O N N E

Variété : SEBIN GROS

Origine : Vadorin A., Valgré

ELEMENTS DOSES	Récolte 1957-58 Moût	Cidre
Date de brassage	26 Déc. 57	
Date de mise en bouteilles		5 Sept. 57
Rendement en litres pour 100 kilos	60,8	
Dégustation	acide	vineux
Densité à 15°C	1070,0	1004,8
Degré réfractométrique à 20°C	16,7	
Extrait sec total en g. par litre	178,32	40,45
Sucres réducteurs en g. par litre	116,1	9,95
Sucres totaux » »	152,5	9,95
Lévulose » »	90,2	9,76
Glucose » »	25,9	0,10
Saccharose » »	32,2	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,59	
Saccharose/Sucres totaux	0,21	
Glucose/Lévulose	0,28	0,02
Extrait sec réduit en g. par litre	26,82	31,5
pH. à 18°C	3,30	3,80
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	7,15	4,02
Acidité volatile » » »		0,21
Acidité fixe » » »		3,81
Alcool acquis pour 100		8°1
Alcool en puissance »		0°5
Alcool total »		8°6
Tanin en g. par litre	0,56	0,68
Matières minérales en g. par litre	4,32	3,82
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	91,0	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,60	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	61,6	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,42	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		26,6
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Très bonne variété aigre, du fait de sa richesse saccharine et de son acidité élevée.

Convient à la fabrication des jus de pommes, des concentrés de pommes, pour relever l'acidité des cidres doux de pommes douces et douces-amères et pour l'exportation vers l'Allemagne.

Variété : SEBIN VERT — Y O N N E

Origine : Cornebise à Volgré

ELEMENTS DOSES	Récolte 1957-58 Moût	Cidre
Date de brassage	6 Janv.58	
Date de mise en bouteilles		5 Sept.58
Rendement en litres pour 100 kilos	67,4	
Dégustation	acide	acidulé
Densité à 15°C	1053,7	1015,5
Degré réfractométrique à 20°C	12,6	
Extrait sec total en g. par litre	135,36	59,57
Sucres réducteurs en g. par litre	95,25	31,68
Sucres totaux » »	112,50	31,68
Lévulose » »	70,0	28,62
Glucose » »	25,25	3,06
Saccharose » »	17,3	néant
Lévulose/Sucres totaux	0,62	
Saccharose/Sucres totaux	0,15	
Glucose/Lévulose	0,36	0,10
Extrait sec réduit en g. par litre	23,86	28,89
pH. à 18°C	3,30	3,60
Acidité de titration en g. SO_4H_2 par litre	5,70	3,92
Acidité volatile » » »		0,46
Acidité fixe » » »		3,60
Alcool acquis pour 100		4°6
Alcool en puissance »		1°8
Alcool total »		6°4
Tanin en g. par litre	0,84	0,96
Matières minérales en g. par litre	3,43	3,10
Matières azotées, avant défécation, en mg.N par litre	62,3	
Azote/Sucres totaux, avant défécation	0,55	
Matières azotées, après défécation, en mg.N par litre	25,2	
Azote/Sucres totaux, après défécation	0,26	
Matières azotées à l'embouteillage, en mg.N par litre		13,3
Anhydride sulfureux ajouté, en mg. par litre		

OBSERVATIONS : Variété se classant dans la catégorie des pommes aigres.

Convient pour la fabrication du jus de pommes, des concentrés de jus de pommes et pour relever l'acidité des cidres doux des pommes douces et douces-amères.

TABLE ALPHABETIQUE

DES

VARIETES DE POMMES

- T O M E II -

	Pages		Pages
ALCADAS	83	CIMETIERE (Calvados)	6
ARMAGNAC	84	CIMETIERE (Manche)	52
AVROLLES	90	CLOS RENAUX	7
BARBARIE	89	CLOZETTE	54
BARRE	87	COEUR DUR	53
BARRIERE	3	CROLLON	55
BASSARD	91	DOUX AMER	56
BEDA	47	DOUX AU GOBER	57
BEDAN	32	DOUX LOZON	58
BELLE FILLE DE LA MANCHE	48	DOUX VERET DE CARROUGES	37
BELLE FILLE DE TINCHEBRAY	71	EGYPTIA	8
BERAT BLANC	72	EQUERQUEVILLE	59
BESACE	49	FENOUILLETTE PETITE	75
BINET DORE	33	FERTILE D'ABLON	9
BINET ROUGE	34	FERTILE DE LA THILLAYE	10
BISQUET (Calvados)	4	FEUILLARD	60
BISQUET (Eure)	35	FREQUIN LAJOIE	38
BOIS GUIGNAUD	50	GAGNEVIN	11
BRAMTÔT	36	GERMAINE	12
CARISIS BLANC	85	GRASSE LANGUE (GRASSE LANDE)	61
CARTIGNY	5	GRISE	62
CHARGE SOUVENT	51	GRISE DIEPPOIS	78
CHÂTAIGNIER	88	GROIN D'ÂNE	13

	Pages		Pages
GROS BOIS	14	PANNETERIE	43
GROSSE CHESNAIE	15	PETIT AMER	66
HERBAGE SEC	39	PETIT LOCARD	93
JEAN TROTTIN	40	PETIT MUSCADET DE L'ORNE	76
JEANNETONNE	16	PETITE AMERE DE BRAY	81
JOLY	41	PETITE SORTE DUPARC DUFOUR	24
JOLY ROUGE	17	POMME AIGRE	25
LATOUR	18	POMME BLEUE	26
LE BOYER	63	POMME DE CARÊME	27
MARIN ONFROY	73	POMME DE GLANE	28
MEDAILLE D'OR	74	QUATRE BIERES AMER	67
MERIENNET	19	QUATRE BIERES DOUX	68
METTAIS	42	REINE DES HÂTIVES	44
MOULIN A VENT	20	ROSSIGNOL	82
MUSCADET DE DIEPPE	79	ROUGE AMERET	29
MUSCADET DE LA SEINE INFERIEURE	80	ROUGE DURET	45
NEZ DE CHAT	92	ROUSSE DE L'ORNE	77
NEZ PLAT	94	SAINT-MARTIN	46
NOE BINAY	21	SAINT-PHILBERT	30
NOËL DES CHAMPS	22	SEBIN	95
NOIRE DE VITRY	86	SEBIN GROS	96
		SEBIN VERT	97
OEIL DE CHAT	64	SOLAGE A GOUET	31
OLIVIER	65	TAUREAU	69
ORDRE A BENOIT	23	TETE DE BREBIS	70

* * *